ID номер 12790

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе,

Висторобская Е.Н.

«15» декабря 2021 г.

Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

На базе основного общего образования (9 классов)

Индекс	Дисциплины	Аннотации
ОП	**ОБЩЕОБРАЗОВА-ТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	
СО	**Среднее общее образование**	
СО.01.	**Базовые дисциплины**	
СО.01.01	Литература	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; е развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся; - освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; о совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературньж знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** • ЛИЧНОСТНЫХ: - 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; _ 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; - 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; – эстетическое отношение к миру; - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; - использование для решения познавательньж и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.); ● метапреДметных: - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинноследственные связи в устных и ПИСЬМеННЬЖ высказываниях, формулировать выводы; –умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; – умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; – владение навыками познавательной и учебно-исследовательской деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решенияпрактическихзадач, применению различных методов познания; ● предметных: - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним; - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; –владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; – сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и 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 жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания. **Форма контроля** Экзамен (устно)
СО.01.02	Родная литература	**Цели освоения дисциплины (модуля)** воспитание ценностного отношения к родной литературе как хранителю культуры, включение в культурно-язьжовое поле своего народа; приобщение к литературному наследию своего народа; формирование причастности к свершениям и традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, личной ответственности за сохранение культуры народа; формирование способности понимать и эстетически воспринимать произведения родной литературы; — обогащение духовного мира учащихся путем приобщения их к нравственнъпа ценностям и художественному многообразию родной литературы, к отдельным ее произведениям, к произведениям писателей и поэтов Белгородской области; — приобщение к литературному наследию своего народа; формирование причастности к свершениям и традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, своей ответственности за сохранение культуры народа; формирование умения актуализировать в художественных текстах родной литературы личностно значимые образы, темы и проблемы, учитывать исторический, историкокультурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного литературного произведения. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

		- сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; создание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире; гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога; - сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни; - обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативноэстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры; - сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции. • личностных: - развитие эстетического сознания через освоение наследия русских мастеров слова; - формирование целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое и духовное многообразие окружающего мира; - формирование умения аргументировать собственное мнение; • метапреДметных: - развитие логического мышления, самостоятельности и осмысленности выводов и умозаключений; - развитие умения организовывать свою деятельность, определять её цели и задачи; -выбирать средства реализации цели и применять их на практике, оценивать достигнутые результаты; • преДметных: **Содержание** 1. Введение Предмет и задачи курса. Художественное произведение как эстетический объект. Состав и строение литературного произведения, его художественная целостность. Лекция учителя с элементами беседы, работа по анализу художественного текста с выходом на проблему целостности художественного произведения. Литературный материал: для анализа на занятии: И. А. Бунин. Красавица; для самостоятельного анализа: А. П. Чехов. Пари. 2. Поэтика как одна из старейших дисциплин литературоведения Литературоведение в ряду других научных дисциплин (эстетика, история, культурология, семиотика, лингвистика, социология, теория межличностного общения, религиоведение, философия, учение о мифотворчестве). Поэтика как наука о системе средств выражения в литературных произведениях, о художественном использовании средств языка. Историческая, частная и общая поэтика. Различные контексты употребления термина «поэтика». Л.Н. Толстой об авторском и читательском видении идеи произведения. АА. Потебня об идее смысловой неопределенности художественного произведения. Идея доступности содержания художественного произведения научному знанию, сформулированная А. П. Скафтымовым. Точка зрения М. М. Бахтина на вопрос о взаимодействии автора и читателя. Диалог между автором, читателем и исследователем. ЛеКЦИОННОе изложение материала с включением ДИСКУССИОННЫХ вопросов: Нужна ли наука о литературе и есть ли у вас потребность в обращении к ней ? (С привлечением материала статьи Л.Н. Толстого «что такое искусство ?»). Какая часть наиболее ценна в художественном произведении — форма или содержание? и т. д. Интерпретация стихотворения с опорой на важнейшие литературовеДческие категории (жанру тематика, средства художественной выразительности и др.), Литературный материал: для анализа на занятии: АС. Пушкин. «Напрасно я бегу к сионским высотам...»; для самостоятельного анализа: Ф.И. Тютчев. «С горы скатившись, камень лег в долине...», Последний катаклизм. 3. Природа искусства как исходная категория поэтики Обращенность поэтики к проблеме творчества (греч. poietiketechne — творческое искусство). Тайна творчества- Познание, созидание, самовыражение и общение как основа творчества. Художник и его творение. Творчество как сплав осознанного и непреднамеренного. Аналитическая беседа с привлечением высказываний писателей и мыслителей о природе творчества, биографических фактоз из жизни писатели, отображающих особенности творческого процесса. Обсуждение Дискуссионного вопроса: подвластно ли творение творцу? Литературный материал: для анализа на занятии: анализ фрагмента из романа Л. Н. Толстого «Анна Каренина»: сцена с художником Михайловым (ч. 5, гл. X); А. А. Фет. «На кресле отвалясь, гляжу на потолок...»; и для самостоятельного анализа: МЮ. Лермонтов. Поэт (1828).

		4. Вопрос о назначении искусства Сущность и назначение искусства слова как вечная тема в литературе. Проблема соотнесения искусства и действительности. Обыденная жизнь и творчество как две реальности человеческого сознания. Тема поэта и поэзии в русской классической литературе. Занятие-исслеДование, включающий анализ стихотворения и рассказа с привлечением ранее изученных произведений на тему «искусство и жизнь». Литературный материал: • для анализа на занятии: Н. С. Гумилев. Слово; И. А. Бунин. Книга; адля самостоятельного анализа: А. С. Пушкин. Египетские ночи (фрагмент); М. Ю. Лермонтов. «Есть речи - значенье...»; В. В. Вересаев. Состязание. 5. Структурная организация художественного текста. Форма и содержание художественного произведения Художественное произведение как целостная система. Выделение и систематизация элементов художественного текста. Законы внутренней связи и соотношения различных уровней художественного целого. Форма и содержание как философские категории и литературоведческие понятия. Единство формы и содержания. Содержание как органичный сплав изображенного и выраженного. Форма как содержание в его непосредственно воспринимаемом бытии. Понятие целостности художественного произведения. Проблема дисгармоничного и гармоничного соотношения формы и содержания. Анализ художественного произведения: условность выделения отдельных элементов художественной формы и содержательных планов произведения. Формальные элементы художественного текста (стиль, жанр, композиция, ритм). Элементы художественного текста, носящие содержательный характер (тема, фабула, конфликт, характер, обстоятельства, идея, проблема и др.). Занятие обобщающего типа с актуализацией имеющихся знаний. Рассмотрение слагаемых формы и содержания художественного произведения в их взаимосвязи и в соответствии с художественной задачей автора. Эвристическая беседа на основе сопоставления высказываний писателей и критиков о проблеме соотношения формы и содержания. Анализ художественных текстов с актуализацией проблемы взаимозависимости формы и содержания. Литературный материал: для анализа на занятии: стихотворения В. К. Тредиаковского, А. А. Фета, В. Я Брюсова, А. Крученых, В. Хлебникова, И. А. Бунина; И. С Тургенев. Нищий; М Горький. Вывод; и для самостоятельного анализа: С. А. Есенин. «Шел Господь пытать людей в любови А. П, Чехов. Казак. 6. Герменевтика. Интерпретация художественного произведения Герменевтика как наука о понимании и истолковании текста, учение о принципах его интерпретации. Происхождение понятия «герменевтика». Воззрения немецкого философа и филолога Ф. Шлейермахера на проблему понимания. Лекция с элементами Дискуссии, обсуждение вопросов: а Возможно ли абсолютно точное, адекватное авторскому замыслу истолкование текста, «правильное» прочтение художественного произведения? Что значит «понять произведение»? В каком отношении с точки зрения постижения идеи произведения находятся автор и читатель? В каком случае читателя можно назвать творцом и соавтором? Как соотносятся инДивиДуальное начало исследователя и смысл произвеДения, вложенный в него автором ? Литературный материал: для анализа на занятии: В. М Гаршин. Attalea princeps; для самостоятельного анализа: В. М. Гаршин.Красный цветок. 7. Автор в художественном произведении Автор- повествователь - писатель. Образ автора в художественном произведении, его духовно-биографический опыт. Голос автора в произведении и авторская позиция. Способы введения авторской оценки. Позиция автора с учетом жанрово-родового аспекта. Типы авторской эмоциональности: героический пафос, трагический пафос, ироническая интонация, саркастическое восприятие мира, благодарное приятие жизни, идиллический настрой. Степень «самоустраненности» автора. Отношения между автором и героем- Повествователь в его отношении к персонажам, способы повествования (авторское повествование, сказ). Композиция способов повествования, Сказ. Занятие обобщающего типа с актуализацией имеющихся знаний. Аспектный анализ рассказа Н. С. Гумилева с точки зрения выраженной в нем авторской позиции и смены способов повествования. Литературный материал:

		а для анализа на занятии: привлечение произведений, входящих в программу основной школы курса «Литература» (А. С. Пушкин. Повести Белкина; Н. С Лесков. Левша; рассказы М. М. Зощенко); Ф, М Достоевский. Сон смешного человека; а для самостоятельного анализа: Н. С Гумилев. Скрипка Страдивариуса, 8. Сюжет художественного произведения Сущность триады: сюжет- обстоятельства -действие. Внешнее и внутреннее действие. Хроникальные и концентрические сюжеты, Сюжет и фабула. Источники сюжетов: заимствованные сюжеты, исторические факты, биографический материал, авторский вымысел. Функции сюжета: выявление характера героя, скрепление изображенных событий, воссоздание жизненных противоречий. Сюжетосложение. Компоненты сюжета: экспозиция, завязка, развитие действия, кульминация, развязка. «Необязательные» компоненты сюжета: пролог, предыстория, лирическое отступление, эпилог, послесловие. Занятие обобщающего типа с актуализацией ИМиОЩИХСЯ знаний. Аспектный анализ рассказа Л, Н. Андреева с точки зрения особенностей сюжета и фабулы, Литературный материал: для анализа на занятии: Л. Н АнДреев. Что видела галка; для самостоятельного анализа: Л. Н. Андреев. Предстояла кража. 9. Композиция художественного произведения Композиция как расположение и соотнесенность компонентов художественной формы: система персонажей, сюжетосложение, смена точек зрения в повествовании, соотношение сюжетных и внесюжетньж элементов, соотнесенность деталей. Композиционные приемы: обрамление повествования, антитеза и контраст, нарушение хронологии, умолчание, стык эпизодов. Способы описания особенностей композиции, применимость понятия «архитектоника» произведения. Практикум с отработкой навыка характеристики композиции художественного текста на примере ранее изученных произведений и нового для учащихся текста. Литературный материал: для анализа на занятии: Л. Н. Толстой. Три смерти; для самостоятельного анализа: Л. Н. Толстой. Чем люди живы. 10. Роль и место конфликта в поэтике произведения Конфликт как функция сюжета. «Вечные конфликты». Классификация конфликтов с точки зрения проблематики произведения (философский, социальный, нравственно психологический, семейно-бытовой), соотношение участников конфликта (конфликт между героями или группами героев, между героем и социальной средой, противоречия в душе героя, т. е. внутренний конфликт). Классификация конфликтов с точки зрения их разрешимости: замкнутый (локальный) и устойчивый (неразрешимый). Типы конфликтов применительно к их развитию (неизменный и трансформирующийся). Связь конфликта с пафосом: трагический, комический, героический пафос. Идиллия как отсутствие противоречий. Проблема конфликта в историческом ракурсе. Общность конфликтов в произведениях, принадлежащих одной эпохе или направлению: античность, средневековье, Возрождение, эпоха классицизма, романтизм, реализм. Роль конфликта в драматическом произведении. Занятие-исслеДование, формирующее умение выДелять конфликтные отношения, описывать совокупность конфликтов, опреДемпль главный, веДущий, сюжетообразующий конфликт (с привлечением широкого круга ранее изученных произвеДений). Характеристика особенностей конфликта в романах М Ю. Лермонтова «Герой нашего времени» и А. С Пушкина «Евгений Онегин», повести Н В. Гоголя «Шинель», комеДии Н. В. Гоголя «Ревизор» и драме А. Н Островского «Гроза» Аспектный анализ рассказа М А, Булгакова и «Мапеныси трагеДий» А. С. Пушкина с точки зрения особенностей конфликта. Литературный материал: и для анализа на занятии: А. С. Пушкин. Скупой рыцарь; М. А. Булгаков. Красная корона. для самостоятельного анализа: А.С Пушкин. Моцарт и Сальери; И. А. Бунин. Убийца. 11. Художественный образ Художественный образ как центральная категория поэтики и его функции: обобщение и объяснение действительности, выражение авторской оценки, преображение явления действительности. Образная система произведения. Классификация образов по объекту изображения: образ автора, образ героя, образ времени, образ народа, образ природы и др. Классификация образов по смысловой обобщенности: образы индивидуальные, характерные, типические. Практикум с привлечением ранее изученного материала, Анализ образной системы рассказа И.А. Бунина с учетом выделенной классификации. Литературный материал: для анализа на занятии: И. А. Бунин. Роман горбуна; и для самостоятельного анализа. И. А. Бунин. Волки. 12. Образ человека в литературе и аспекты его анализа Литературный герой (действующее лицо, персонаж, индивидуальный образ, характер, тип, собирательный образ). Аспекты

		анализа образа человека в художественном произведении (способ введения персонажа в текст, место в системе персонажей, именование героя, воспитание, образование, среда, портрет, интерьер и др.). Герой за рамками произведения, герой в контексте творчества писателя, типическое и индивидуальное в герое, герой в контексте литературной традиции. Ситуация раскрытия характера: неожиданная, экстремальная, обыденная, круговорот исторических событий, Связь героя с другими персонажами: контрастное сопоставление, антитеза, «двойничество», соотнесенность характеров без противопоставления. Психологизм в литературе. Семинар с отработкой навыков анализа литературного персонажа. Литературный материал: для анализа на занятии: И. С Тургенев. Щи; для самостоятельного анализа: И. С. Тургенев. Живые мощи. 13. Пейзаж и его функции в произведении Образ природы в литературе. Способы его создания. Соотнесенность трех планов: человек, природа, космос. Пейзаж по объекту изображения: природный, урбанистический, космический. Пейзаж и его связь с литературными направлениями: сентиментальный, романтический, реалистический. Характеристика пейзажа: лирический, экзотический, идиллический, условный, символический, философский. Функции пейзажа: фон действия, создание настроения, действующее лицо, символическое обобщение и др. Практикум с опорой на изученное в основной школе и в рамках Данного курса. Литературный материал: для анализа на занятии: Н, М Карамзин, Бедная Лиза (фрагменту, А, С. Пушкин. Капитанская дочка (фрагмент: описание бурана); М Ю, Лермонтов. Герой нашего времени [фрагмент из повести «Бэла»); Н. В. Гоголь. Мертвые души (фрагмент)', И- С Тургенев, Отцы и дети (фрагмент из главы Ж); стихотворение в прозе И. С. Тургенева. «Природа»; Ф. И. Тютчев, «Природа — сфинкс. И тем она верней...»; Н. Г. Чернышевский. Что делать? (фрагмент: начало четвертого сна Веры Павловны); А. П. Чехов. Волк (фрагмент) ', для самостоятельного анализа: И. А. Бунин. Смарагд. 14. Функция портрета в художественном произведении Задачи введения портрета в текст произведения: зрительное представление героя, указание на его внутреннюю сущность, выявление его психологического состояния, заострение внимания на авторской оценке. Типы литературного портрета: многоплановый, идеализирующий. Возможные компоненты портретной характеристики: статическая часть (особенности фигуры, черты лица, одежда), динамическая часть (мимика, позы, манера держаться, жест, выражение лица). Способы введения портрета в художественный текст: локализованный портрет, «разбитый» портрет. Некоторые принципы создания литературных портретов, степень изменчивости портретной характеристики, степень детализации портретной зарисовки, сосредоточенность на изображении «внешнего» или «внутреннего» человека через портретную характеристику, особенности психологизма, проявленные в портрете. Общий принцип портретной характеристики персонажа- установка на читательскую актиность. Семинар с опорой на сравнительное рассмотрение портретных характеристик персонажей, принадлежащих перу разных авторов. Литературный материал: для анализа на занятии: В. Ходасевич. Встреча; для самостоятельного анализа: А. П. Чехов. Красавицы. 15. Художественная деталь. Символ. Подробность текста Роль «бесконечно малых моментов текста» (Л. Н. Толстой) в системе многочисленных компонентов художественного произведения. Художественная деталь в историческом аспекте: усложнение функции детали. Отличие подробности от детали, Классификация подробностей и деталей: детали быта, пейзажные подробности, детали интерьера, портретные детали, психологическая подробность и др. Символ как знак, несущий иносказательный смысл. Отличие символа от аллегории. Практикум с опорой на Детальный текстовои анализ произвеДения. Литературный материал: для анализа на занятии: И. А. Бунин. Старуха; для самостоятельного анализа: А. П. Чехов. Рассказ старшего садовника. 16. Художественный стиль Стиль: история понятия. Стиль как явление языка и как явление искусства. Влияние особенностей эпохи, литературного направления на стиль писателя. Признаки стиля: лексическая окраска, ритмико-синтаксический строй повествовательной фразы, явственность или приглушенность авторского голоса, метафоричность, темп изложения, место диалога в произведении, особенности композиции, своеобразие сюжетной формы. Предметная изобразительность (характер портрета, пейзажа, интерьера и др.), символизация, особенности пространства и времени, наличие нескольких стилевых пластов. Великие индивидуальные стили в русской классической литературе. Семинар с самостоятельным анализом литературного материала. Литературный материал:

		для анализа на занятии: А, ИПлатонов, Котлован (фрагменты); а для самостоятельного анализа: А, И Платонов, Котлован (фрагменты). 17. Средства выразительности в языке. Стилистические фигуры и тропы Виды тропов. Сравнение. Эпитет. Метафора: метафорический эпитет, глагольная и вещественная метафоры, овеществление и олицетворение. Метонимия. Синекдоха. Стилистические фигуры: инверсия, хиазм, анаколуф, бессоюзие, многосоюзие, апосиопеза (умолчание), анафора, эпифора, параллелизм (прямой и отрицательный), риторический вопрос, эллипсис, оксюморон, гипербола, литота, мейозис, ирония. Семинар с опорой на работу с фрагментами текстов и обобщением в виде контрольного среза. Литературный материал; для анализа на занятии подборка цитат из разных произведений русской литературы; для самостоятельного анализа: лирика (по выбору учащегося). 18. Роды литературы. Проза и поэзия. Основы стиховедения Проза и поэзия как две формы художественной речи. Понятие литературного рода как важнейшая категория поэтики. Жанровые разновидности лирики, эпоса, драмы. Проблема анализа стихотворения. Условность плана анализа стихотворения. Лирический сюжет. Лирический герой. Принципы ритмической организации стихотворного текста. Системы стихосложения. Строфа. Поэтический синтаксис, Звукопись. Музыкальность стихотворения. Размеры. Рифма и способы рифмовки. Беседа с привлечением ранее изученного материала. Анализ художественных текстов с опорой на их жанрово-роДовую принаДлежность. Практикум на основе анализа поэтического текста. Литературный материал: для анализа на занятии: И. С Тургенев. «Как хороши, как свежи были розы...»; И А. Бунин. «В пустом, сквозном чертоге сада...» и произведения из программы основного курса; для самостоятельного анализа: Ф. И. Тютчев. «Тени сизые смесились... » и др. стихотворения. 19. Творчество поэтов и писателей Белгородской области Поэтическое изображение родной природы и выражение авторского настроения, миросозерцания. Лирический герой в произведениях. В. Молчанов, Б. Осьмов, И. Чернухин А. Машкара, В. Ерошенко, Т. Олейникова, ВВ. Михалев и др. Стихотворения. Бескорыстная любовь к родной земле. **Форма контроля** Зачет с оценкой
СО.01.03	Иностранный язык9	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; - формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; - формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; - воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на меж- культурном уровне; - воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным суб- культурам. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** – ***личностных*:** – 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 иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры; – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на иностранном 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; – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка; – ***метапредметных*:** – умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; – умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; – ***предметных*:** – сформированность коммуникативных иноязычных умений, необходимых для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – 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; – достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; – сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях. **Содержание** 1.1. Введение. Иностранный язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты иностранного языка, их сходство и различия. Роль иностранного языка при освоении специальности СПО. 1.2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Формы обращения. Вежливая форма. Тематическая лексика при приветствии. Тематическая лексика при прощании. Приглашения. Благодарности. Ответы на благодарность. Извинения. Возможные ответы на извинения. 1.3. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.) Общение с друзьями. Моя биография. Мои друзья. Письмо другу. Интернационализмы. 1.4. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Моя семья. Средняя британская семья. Изменения в семейной жизни на современном этапе. Роль семьи в 21 веке. Социальные вопросы семьи. Идея идеальной семьи. Социализация и семья. Семья и семейные традиции. Карьера и семья. Цифровое поколение. Проблема отцов и детей. 1.5. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Дом, где мы живем. Дома в России. Дома в Британии. Мой дом – моя крепость. Дом и квартира: что лучше. Жилищные условия. Условия жизни. Техника в доме. Оборудование в доме. 1.6. Распорядок дня студента колледжа. Среднее профессиональное образование в России и Великобритании. Частное образование. Интернет образование. Образование и карьера. Образование за границей. Образование – часть нашей жизни. Образование – обязанность и удовольствие. Образование – обязательная часть нашей жизни. Рабочий день студента колледжа. Учебный процесс. Экзамены и зачеты. Международные школы. Кооперативное образование. Мой университет. Курсы обучения английскому языку. Английский язык – язык межкультурной коммуникации. 1.7. Хобби, досуг.

		Что есть хобби? Свободное время студентов. Свободное время студентов в течение учебного года. Свободное время студентов во время зимних и летних каникул. Любимое увлечение студентов. Самое популярное времяпровождение в России, Великобритании, США. Что есть досуг? Путешествие. Предварительная покупка билетов. Бронирование места в отеле. Спорт. Телевидение и радио. 1.8. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Объект и его местоположение: корпус, подъезд, шоссе, переулок, проезд, тупик, поселок, село, деревня, автономный округ, почтовый индекс, место, направление, налево, направо, прямо, какой ваш адрес, где вы живете, как добраться до…, сколько вам нужно времени, чтобы добраться до…,., транспорт, переполненный транспорт, выходить, наверх, вниз, по направлению, площадь, выход, каким транспортом вы пользуетесь, левостороннее движение в Великобритании. 1.9. Магазины, товары, совершение покупок. Магазины и покупки. Товары. Совершение покупок. Мой любимый маршрут по магазинам. Поход за покупками – часть повседневной жизни. Поход за покупками – обязанность и удовольствие. Поход за покупками – необходимость нашей жизни. В ресторане, баре, кафе. Товары и услуги. 1.10. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Что есть здоровый образ жизни? Физкультура и спорт – основная составляющая жизни человека. Утренняя зарядка. Спорт и активная деятельность. Зимние и летние виды спорта. Олимпийские игры. Проблемы и перспективы мирового спортивного движения. Выдающиеся спортсмены. Вегетарианство. Рестораны быстрого питания. Мир природы. Защита окружающей среды. Глобальные проблемы современности. Переработка отходов – важный вопрос сегодняшнего дня. Экотуризм. Волонтёрское движение. Национальные парки и сады. Сад Англии. Мир животных. 1.11. Экскурсии и путешествия. Что есть экскурсия? Экскурсия – познание мира. Виды экскурсий. Внешний и внутренний туризм. Экскурсии и путешествия по родному краю. Экскурсии и путешествия в соседние города. Экскурсии и путешествия в крупные города страны. Экскурсии и путешествия за рубеж. Международный туризм. География туризма. Иностранный язык как средство межкультурной коммуникации. Подготовка к путешествию. Регистрация и размещение в отеле. Питание в ресторане, баре, кафе. Традиции питания. 1.12. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Россия – наша любимая страна. Национальные символы. Национальный флаг. Национальный гимн. Национальный герб. Государственное и политическое устройство России. Москва – столица России. История и современность Москвы. Индустрия Москвы. Образовательные учебные заведения. Московский государственный университет. Культурная жизнь Москвы. Экскурсионная Москва. Достопримечательности Москвы. Транспорт. Метро Москвы – самое красивое метро в мире. Занятость населения в Москве. 1.13. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна (Великобритания). Великобритания – страна изучаемого языка. География и история Великобритании. Климат, животный и растительный мир. Лондон – столица Великобритании. История и современность Лондона. Образовательные учебные заведения. Оксфорд. Кембридж. Культурная жизнь Лондона. 1.14. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна (США). США – страна изучаемого языка. География и история США. Климат, животный и растительный мир. Вашингтон – столица США. История и современность Вашингтона. Образовательные учебные заведения. Культурная жизнь Вашингтона. 1.15. Научно-технический прогресс. Научно-технический прогресс. Ведущие ученые мира. Современные технологии. Научные достижения и инновации. Как я использую научно-технический прогресс. 1.16. Человек и природа. Человек и природа. Климат. Погода. Природа и экология. Мир природы. Мир животных. 1.17. Экологические проблемы. Глобальные проблемы современности. Переработка отходов – важный вопрос сегодняшнего дня. Загрязнение воды, воздуха и земли. *Раздел 2. Профессионально ориентированное содержание* 2.18. Достижения и инновации в области науки и техники. Достижения и инновации. Мобильные телефоны. Искусственное сердце. Персональный компьютер. Полёт в космос и первый

		спутник связи. Посадка на Луну. Интернет World Wide Web. Микрочип. 2.19. Машины и механизмы. Промышленное оборудование Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Сварочное и паяльное оборудование. Складское оборудование. Станки и металлообрабатывающие оборудование. Технологическое оборудование. Комплектующие для промышленного оборудования и станков. Упаковочное и фасовочное оборудование. Компрессоры. Отходы и оборудование для утилизации отходов. Общие детали и узлы машин и механизмов. Нанотехнологии и наноматериалы. 2.20. Современные компьютерные технологии в промышленности Современные компьютерные технологии в промышленности. Компьютер, компьютерные функции. Компьютерные устройства. История и будущее развитие интернета. Профессия программиста. Робототехника, история её развития. Моя будущая профессия. 2.21. Отраслевые выставки. Участие в отраслевых выставках, цели участия в выставке, новые контракты, новые клиенты, оценка или покупка новых технологий, разработок, расширение контактной базы. Инсайдерская информация о проектах конкурентов и потенциальных заказчиках, маркетинговое исследование рынка и пр. Участие в отраслевых выставках: пошаговый алгоритм подготовки. Работа на выставке: работа на стенде, участие в деловой программе, работа с участниками выставки (коллегами по рынку и конкурентами). **Форма контроля** Зачет с оценкой
СО.01.04	История9	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; - формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; - усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; - развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; - формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; - воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** • ***личностных:*** - 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; • ***метапредметных:*** - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять,

		контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационнопознавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - 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; - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; ***• предметных:*** - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; - владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; - владение навыками исторической реконструкции с привлечением различных источников; - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. **Содержание** Введение Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. *Вспомогательные исторические дисциплины*. *Историческое событие и исторический факт*. *Концепции исторического развития* (*формационная, цивилизационная, их сочетание*). Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории. **Тема 1. Древнейшая стадия истории человечества** **Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.** Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. *Условия жизни и занятия первобытных людей*. *Социальные отношения*. Родовая община. *Формы первобытного брака*. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России. **Неолитическая революция и ее последствия.** Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия неолитической революции. *Древнейшие поселения земледельцев и животноводов*. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. *Индоевропейцы и проблема их прародины*. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. *Укрепление власти вождей*. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города. **Тема 2.Цивилизации Древнего мира** **Древнейшие государства.** Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации. **Великие державы Древнего Востока.** Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления

		великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань. **Древняя Греция.** Особенности географического положения и природы Греции. 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. *Спарта и ее роль в истории Древней Греции*. *Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия*. *Расцвет демократии в Афинах*. *Причины и результаты кризиса полиса*. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. *Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации*. **Древний Рим.** Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. *Борьба с Карфагеном*. *Превращение Римской республики в мировую державу*. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. *Периоды принципата и домината*. *Рим и провинции*. *Войны Римской империи*. *Римляне и варвары*. Кризис Римской империи. *Поздняя империя*. *Эволюция системы императорской власти*. *Колонат*. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи. **Культура и религия Древнего мира.** Особенности культуры и религиозных воз- зрений 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. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры. Превращение христианства в государственную религию Римской империи. **Тема 3. Цивилизации Запада и Востока 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. *Крещение варварских племен*. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. *Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья*. *Варварские правды*. **Возникновение ислама. Арабские завоевания.** Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. *Мусульмане и христиане*. *Халифат Омейядов и Аббасидов*. Распад халифата. Культура исламского мира. *Архитектура, каллиграфия, литература*. Развитие науки. *Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы*. **Византийская империя.** Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. *Попытка восстановления Римской империи*. *Кодификация права*. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. *Византия и страны Востока*. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. *Сохранение и переработка античного наследия*. Искусство, иконопись, архитектура. *Человек в византийской цивилизации*. Влияние Византии на государственность и культуру России. **Восток в Средние века.** Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно- бюрократическая система. *Империи Суй, Тан*. *Монголы*. *Чингисхан*. *Монгольские завоевания, управление державой*. *Распад Монгольской империи*. *Империя Юань в Китае*. *Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин*. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.. **Империя Карла Великого и ее распад. Феодальная раздробленность в Европе.** Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. *Франкские короли и римские папы*. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодальной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. *Норманны и их походы*. *Норманнское завоевание Англии*. **Основные черты западноевропейского феодализма.** Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодальное землевладение, вассально-ленные отношения. *Причины возникновения феодализма*. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура.

		Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. *Городские республики*. *Ремесленники и цехи*. *Социальные движения*. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов. **Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.** Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. *Клюнийская реформа*, *монашеские ордена*. *Борьба пап и императоров Священной Римской империи*. *Папская теократия*. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства. **Зарождение централизованных государств в Европе.** Англия и Франция в Средние века. *Держава Плантагенетов*. 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. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «*Черная смерть*» *и ее последствия*. *Изменения в положении трудового населения*. *Жакерия*. *Восстание Уота Тайлера*. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. *Война Алой и Белой розы в Англии*. Укрепление королевской власти в Англии. **Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.** Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (*стили*, *творцы*, *памятники искусства*). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья. **Тема 4. От Древней Руси к Российскому государству** **Образование Древнерусского государства.** Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. *Взаимоотношения с соседними народами и государствами*. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. *Варяжская проблема*. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдье). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава. **Крещение Руси и его значение.** Начало правления князя Владимира Святославича. *Организация защиты Руси от кочевников*. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности. **Общество Древней Руси.** Социально-экономический и политический строй Древней Руси. *Земельные отношения*. *Свободное и зависимое население*. *Древнерусские города*, *развитие ремесел и торговли*. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи. **Раздробленность на Руси.** Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.. **Древнерусская культура.** Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (*слово*, *житие*, *поучение*, *хождение*). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (*мозаики*, *фрески*). Иконы. *Декоративно-прикладное искусство*. Развитие местных художественных школ. **Монгольское завоевание и его последствия.** Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. *Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы*. 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. *Московские князья и их политика*. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение. **Образование единого Русского государства.** Русь при преемниках Дмитрия Донского. *Отношения между Москвой и Ордой*, *Москвой и Литвой*. *Феодальная война второй четверти* XV *века*, *ее итоги*. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III.

		Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. *Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией*. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. *Происхождение герба России*. *Система землевладения*. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы. **Тема 5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству** **Россия в правление Ивана Грозного.** *Россия в период боярского правления*. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. *Укрепление армии*. *Стоглавый собор*. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. 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. Освободи тельная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых. **Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.** *Экономические последствия Смуты*. *Восстановление хозяйства*. Новые явления в экономике страны: *рост товарно-денежных отношений*, *развитие мелкотоварного производства*, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина. **Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.** Усиление царской власти. Развитие приказной системы. *Преобразования в армии*. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. *Протопоп Аввакум*. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. 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. *Отношения России с Крымским ханством и Османской империей*. **Культура Руси конца 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). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков). **Тема 6. Страны Запада и Востока в XVI— XVIII веке** **Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.** *Новые формы организации производства*. *Накопление капитала*. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. *Революции в кораблестроении и военном деле*. *Совершенствование огнестрельного оружия*. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия. **Великие географические открытия. Образование колониальных империй.** Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. *Испанские и португальские колонии в Америке*. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий. **Возрождение и гуманизм в Западной Европе.** Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. *Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре*. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения. **Реформация и контрреформация.** Понятие «протестантизм». *Церковь накануне Реформации*. *Гуманистическая критика церкви*. 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. **Становление абсолютизма в европейских странах.** Абсолютизм как общественно- политическая система. Абсолютизм во

		Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. *Франция при кардинале Ришелье*. *Фронда*. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII— XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. *Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I*. 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. *Демократические течения в революции*. *Провозглашение республики*. Протекторат О.Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. *Колониальные проблемы*. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества. **Страны Востока в XVI— XVIII веках.** Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. *Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка*. Маньчжурское завоевание Китая. *Империя Цин и ее особенности*. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии. **Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.** Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. *Колониальное соперничество*. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, *ввоз африканских рабов*. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия. **Международные отношения в XVII— XVIII веках.** Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. *Вестфальский мир и его значение*. *Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века*. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны. **Развитие европейской культуры и науки в XVII— XVIII веках. Эпоха просвещения.** Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескьё, Ж. Ж. Руссо. **Война за независимость и образование США.** Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. *Начало освободительного движения*. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах. **Французская революция конца XVIII века.** Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. *Конституционалисты*, *жирондисты и якобинцы*. Конституция 1791 года. *Начало революционных войн*. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции. **Тема 7. Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи** **Россия в эпоху петровских преобразований.** Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. *Стрелецкое восстание*. *Правление царевны Софьи*. *Крымские походы В. В. Голицына*. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. *Первые преобразования*. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. *Прутский и Каспийский походы*. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. *Политика протекционизма и меркантилизма*. *Подушная подать*. *Введение паспортной системы*. *Социальные движения*. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого. **Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.** Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение. **Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.** Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. *Русско-турецкая война 1735 — 1739 годов*. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление

		Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. *Уложенная комиссия*. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова. **Русская культура XVIII века.** Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство. *Архитектура и изобразительное искусство* (*Д. Трезини, В. В. Растрелли, И. Н. Никитин*). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М. В. Ломоносов. *Исследовательские экспедиции*. 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 (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф. Г. Волков). **Тема 8. Становление индустриальной цивилизации.** **Промышленный переворот и его последствия.** Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. *Технический переворот в промышленности*. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. *Появление новых видов транспорта и средств связи*. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. *Конец эпохи «свободного капитализма»*. Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. *Финансовый капитал*. Роль государства в экономике. **Международные отношения.** Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его при- чины. Создание Венской системы международных отношений. *Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами*. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. *Противоречия между державами*. 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. Социальноэкономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. *Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн*. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. *Первые социалисты*. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. *Течения внутри социал- демократии*. **Развитие западноевропейской культуры.** Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. *Революция в физике*. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание. **Тема 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.** **Колониальная экспансия европейских стран. Индия.** Особенности социально- экономического и политического развития стран Востока. *Страны Востока и страны Запада*: *углубление разрыва в темпах экономического роста*. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. *Индия под властью британской короны*. *Восстание сипаев и реформы в управлении Индии*. **Китай и Япония.** Начало превращения Китая в зависимую страну. *Опиумные войны*. *Восстание тайпинов, его особенности и последствия*. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии. **Тема 10. 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. *Меры по развитию системы образования*. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. *Тильзитский мир 1807 года и его последствия*. *Присоединение к России Финляндии и Бессарабии*. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года Заграничный поход русской армии 1813 — 1814 годов. Венский конгресс. *Роль России в европейской политике в 1813 — 1825 годах*. Изменение внутриполитического курса Александра I в 1816 — 1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения. **Движение декабристов.** Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов. ***Внутренняя политика Николая I.*** Правление Николая I. *Преобразование и укрепление роли государственного аппарата*. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрина. *Политика в области образования*. Теория официальной народности (С. С. Уваров). **Общественное движение во второй четверти XIX века.** Оппозиционная обще- ственная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно- социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издатель- ская деятельность. **Внешняя политика России во второй четверти XIX века.** *Россия и революцион- ные события 1830 — 1831 и 1848 — 1849 годов в Европе*. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853 — 1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои. **Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы.** Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. *Планы и проекты переустройства России*. Подготовка крестьянской реформы. *Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях*. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение от- мены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860 — 1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия. **Общественное движение во второй половине XIX века.** Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». *Охота народовольцев на царя*. *Кризис революционного народни-чества*. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения. **Экономическое развитие во второй половине XIX века.** Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. *Железнодорожное строительство*. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли госу- дарства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С. Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства.Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века. **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 Закавка- зье. *Роль России в освобождении балканских народов*. Присоединение Казахстана и СреднейАзии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.

		Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). *Географические экспедиции, их участники*. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.). Общественное звучание литера- туры (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Мо- гучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампир, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века. **Тема 11. От Новой истории к Новейшей** **Мир в начале XX века.** Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. *Военно-политические планы сторон*. *Гонка вооружений*. *Балканские войны*. *Подготовка к большой войне*. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. **Пробуждение Азии в начале XX века.** Колонии, зависимые страны и метрополии. *Начало антиколониальной борьбы*. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис *Османской империи и Младотурецкая революция*. *Революция в Иране*. Национальноосвободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди. **Россия на рубеже XIX — XX веков.** Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. *Аграрный вопрос*. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. *Усиление влияния в Северо-Восточном Китае*. Русско-японская война 1904 — 1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. **Революция 1905 — 1907 годов в России.** Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. *Развитие революционных событий и политика властей*. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. *Легальные политические партии*. Опыт российского парламентаризма 1906 — 1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах. **Россия в период столыпинских реформ.** П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. *П. А. Столыпин и III Государственная дума*. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. *Другие реформы и их проекты*. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910 — 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки. **Серебряный век русской культуры.** Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. *Сборник* «*Вехи*». Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка. **Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов.** Особенности и участники войны. *Начальный период боевых действий* (*август— декабрь 1914 года*). Восточный фронт и его роль в войне. *Успехи и поражения русской армии*. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915 — 1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. *Боевые действия в Африке и Азии*. *Вступление в войну США и выход из нее России*. *Боевые действия в 1918 году*. Поражение Германии и ее союзников. **Первая мировая война и общество.** Развитие военной техники в годы войны. *При- менение новых видов вооружений*: *танков, самолетов, отравляющих газов*. *Пере- вод государственного управления и экономики на военные рельсы*. Государственное регулирование экономики. *Патриотический подъем в начале войны*. Власть и обще- ство на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги

		Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения. **Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.** Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. *Вопросы о войне и земле*. «*Апрельские тезисы*» *В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому* (*социалистическому*). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге эко- номической катастрофы и распада: Россия в июле — октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах. **Октябрьская революция в России и ее последствия.** События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. *Союз больше- виков и левых эсеров*. *Установление власти Советов в основных регионах России*. 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, его условия, экономические и политические последствия. *Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром*. Установле- ние однопартийного режима. **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. *Начало фронтовой Гражданской войны*. *Ход военных действий на фронтах в 1918 — 1920 годах*. *Завершающий период Гражданской войны*. При- чины 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. **Тема 12. Межвоенный период (1918-1939)** **Европа и США.** 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. Рево- люции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятель- ность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929 — 1933 годов. *Влияние биржевого краха на экономику США*. *Распространение кризиса на другие страны*. *Поиск путей выхода из кризиса*. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты. **Недемократические режимы.** *Рост фашистских движений в Западной Европе*. Захват фашистами власти в Италии. *Режим Муссолини 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 Франции, Испании. *Реформы правительств Народного фронта*. Гражданская война в Испании. *Помощь СССР антифашистам*. *Причины победы мятежников*. **Турция, Китай, Индия, Япония.** 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. *Советские районы Китая*. Создание Национального фронта борьбы против Японии. *Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами*. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии. **Международные отношения.** 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. *Агрессия Италии в Эфиопии*. *Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании*. Складывание союза агрессивных государств «Берлин – Рим - Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии. **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. *Рождение звукового кино*. Нацизм и культура. **Новая экономическая политика в Советской России. 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. *Национальная политика советской власти*. Укрепление позиций страны на международной арене. **Индустриализация и коллективизация в СССР.** Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. *Начало индустриализации*. 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-е годы.** Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. *Изменение социальной структуры советского общества*. Стахановское движение. *Положение основных социальных групп*. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года. **Советская культура в 1920 — 1930-е годы.** «Культурная революция»: задачи и на- правления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. *Идейная борьба среди деятелей культуры*. *Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве*. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки. **Тема 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война** **Накануне мировой войны.** *Мир в конце 1930-х годов*: *три центра силы*. *Нарастание угрозы войны*. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военнополитические планы сторон. Подготовка к войне. **Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.** Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражен е Франции. *Оккупация и подчинение Германией стран Европы*. *Битва за Англию*. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. 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. **Второй период Второй мировой войны.** Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. *Военные действия в Северной Африке*. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. *Конференции глав союзных держав и их решения*. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления**.** Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. 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 и других конфессий в годы войны. 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. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон. **Тема14. Соревнование социальных систем. Современный мир.** **Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».** Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. *Раскол антифашистской коалиции*. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. *Особая позиция Югославии*. Формирование двухполюсного (биполярного) мира.

		Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений. **Ведущие капиталистические страны.** Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. *Основные тенденции внутренней и внешней политики США*. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии. **Страны Восточной Европы.** Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. *Копирование опыта СССР*. *Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи* (*СЭВ*). Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. *Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960 — 1970-е годы*. Попытки реформ. Я.Кадар. «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. Восточная Европа в начале XX века. **Крушение колониальной системы.** Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. *Освобождение Анголы и Мозамбика*. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. *Социалистический и капиталистический пути развития*. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. 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. *Причины противоречий между Индией и Пакистаном*. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. 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. *Национал-реформизм*. *Х. Перрон*. *Военные перевороты и военные диктатуры*. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. *Строительство социализма XXI века*. **Международные отношения.** 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. Палестинская проблема. Достижение примерного военностратегического паритета СССР и США. 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 двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. *Войны США и их союзников в Афганистане*, *Ираке*, *вмешательство в события в Ливии*, *Сирии*. Многополярный мир, его основные центры. **Развитие культуры.** Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. *Произведения о войне немецких писателей*. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Попарт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. *Индустрия развлечений*. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры. **Тема 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 — 1991 годы** **СССР в послевоенные годы.** Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социальнополитического развития. *Усиление роли государства во всех сферах жизни общества*. *Власть и общество*. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х

		годов. **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. *Достижения в промышленности*. *Ситуация в сельском хозяйстве*. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения. **СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.** Противоречия внутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. *Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры*. 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. *Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры*. 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. **СССР в годы перестройки.** Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. *Причины нарастания проблем в экономике*. Экономические реформы, их результаты. *Разработка проектов приватизации и перехода к рынку*. Реформы политической системы. *Изменение государственного устройства СССР*. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание *экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий*. *Образование политических партий и движений*. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР. **Развитие советской культуры (1945 — 1991 годы).** Развитие культуры в послевоенные годы. *Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни*. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 - 1980-х годов. *Достижения и противоречия художественной культуры*. Культура в годы перестройки. *Публикация запрещенных ранее произведений*, *показ кинофильмов*. *Острые темы в литературе*, *публицистике*, *произведениях кинематографа*. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР. *Введение обязательного восьмилетнего*, *затем обязательного среднего образования*. *Рост числа вузов и студентов*. **Тема16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков** **Формирование российской государственности.** *Изменения в системе власти*. Б. Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. *Основные направления национальной политики*: *успехи и просчеты*. 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. *Приоритетные национальные проекты и федеральные программы*. 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. *Разработка и реализация планов дальнейшего развития России*. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. *Балканский кризис 1999 года*. 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. *Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества*. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития. **Форма контроля**

		Зачет с оценкой
СО.01.05	Обществознание	**Цели освоения дисциплины (модуля)** воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации; развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка; углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин; умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы; содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом; формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю; применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование. Базовые дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** • **личностных:** - 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; - российская 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, достигать 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; • **метапредметных:** - 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 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; - 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; - умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; − владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; **• предметных:** − сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; − владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; − владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; − сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; − сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; − владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; − сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. **Форма контроля** Зачет с оценкой
СО.01.06	Астрономия	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественно-научной картины мира; - приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники; - овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; - использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни; - формирование научного мировоззрения; - формирование навыков использования естественно-научных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной астрономической науки; - готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и

		объективное осознание роли астрономических компетенций в этом; - умение использовать достижения современной астрономической науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; - умение самостоятельно добывать новые для себя астрономические знания, используя для этого доступные источники информации; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; • ***метапредметных:*** − использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических 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 астрономических 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 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; ***предметных:*** − сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; − понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; − владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; − сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; − осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области. **Содержание** **1. Предмет астрономии** 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. **2. Основы практической астрономии** Небесная сфера. Особые точки небесной сферы. 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. **2. Законы движения небесных тел** 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. **4. Солнечная система**

		Происхождение Солнечной системы. Система Земля - Луна. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Спутники и кольца планет. Малые тела Солнечной системы. Астероидная опасность. **5. Методы астрономических исследований** Электромагнитное излучение, космические лучи и гравитационные волны как источник информации о природе и свойствах небесных тел. Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Космические аппараты. Спектральный анализ. Эффект Доплера. Закон смещения Вина. Закон Стефана-Больцмана. **6. Звезды** Звезды: основные физико-химические характеристики и их взаимная связь. Разнообразие звездных характеристик и их закономерности. Определение расстояния до звезд, параллакс. Двойные и кратные звезды. Внесолнечные планеты. Проблема существования жизни во Вселенной. Внутреннее строение и источники энергии звезд. Происхождение химических элементов. Переменные и вспыхивающие звезды. Коричневые карлики. Эволюция звезд, ее этапы и конечные стадии. Строение Солнца, солнечной атмосферы. Проявления солнечной активности: пятна, вспышки, протуберанцы. Периодичность солнечной активности. Роль магнитных полей на Солнце. Солнечно-земные связи. **7. Наша Галактика - Млечный Путь**. Состав и структура Галактики. Звездные скопления. Межзвездный газ и пыль. Вращение Галактики. Темная материя. **8. Галактики. Строение и эволюция Вселенной.** Открытие других галактик. Многообразие галактик и их основные характеристики. Сверхмассивные черные дыры и активность галактик. Представление о космологии. Красное смещение. Закон Хаббла. Эволюция Вселенной. Большой Взрыв. Реликтовое излучение. Темная энергия. **Форма контроля** Зачет с оценкой
СО.01.07	Физическая культура 9	**Цели освоения дисциплины (модуля)** развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости). **Содержание** Раздел 1 Физическая культура как часть культуры общества и человека Тема 1. Современное состояние физической культуры и спорта; Здоровье и здоровый образ жизни; Современные системы и

		технологии укрепления и сохранения здоровья; Физическая культура в режиме трудового дня; Профессиональноприкладная физическая подготовка. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.). Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессиональнозначимых физических и психических качеств. Раздел № 2 Методические основы обучения различным видам физкультурноспортивной деятельности. Тема 2.1 Подбор упражнений составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности. Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности. Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств Тема 2.7. Гимнастика Основная гимнастика. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки Тема 2.7 (2) Акробатика Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный

		кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка». Совершенствование акробатических элементов. Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): Тема 2.7 (3) Аэробика Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.). Тема 2.8 Спортивные игры Тема 2.8 Баскетбол Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу, броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Тема 2.8 (2) Волейбол Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. **Форма контроля** Зачет с оценкой
СО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства); - снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства; - формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; - обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** - развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних внутренних угроз; - готовность к служению Отечеству, его защите; - формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; - исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); - воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; - освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; **метапредметных:** - 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; - 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;

		- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; - приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; - развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; - формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли вовремя и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; - формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; - развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; - формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия; - развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; - освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; - приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; - формирование установки на здоровый образ жизни; - развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки; **предметных:** - 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 и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; - получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; - сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; - освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; - развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике; - 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;

		- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; - 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. **Содержание** Введение Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда 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 специальности СПО. Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Уровень здоровья и его оценка. Критерии, определяющие здоровье человека. Здоровый образ жизни как основа личного здоровья и безопасной жизнедеятельности. Факторы, определяющие здоровый образ жизни. Личная гигиена. Тема 1.2. 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. Тема 1.3. 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. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби. Тема 1.4. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения. Тема 1.5. Инфекционные заболевания и их профилактика Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Источники инфекций. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Виды заболеваний. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения Тема 2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного характера Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.). Тема 2.2. Безопасность и правила дорожного движения Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения. Тема 2.3. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций техногенного и социального характера Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного и социального характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о

		чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.). Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби. Тема 2.4. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) История ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России − федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации − 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 Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени. Тема 2.5. Современные средства массового поражения Современные средства массового поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Тема 2.6. Гражданская оборона Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях. Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность Тема 3.1. Национальная безопасность Российской Федерации. Вооруженные Силы Российской Федерации История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военновоздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство

		автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и проведении стрельб. Тема 3.2. Основы военной службы Воинская обязанность. 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. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие − принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (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. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военноучетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военноучебных заведениях Тема 3.3. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу − основные качества защитника Отечества. Воинский долг − обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России − дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество − основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество − боевая традиция Российской армии и флота. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части − символ воинской чести, доблести и славы. Ордена − почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек) Тема 4.1. Понятие первой помощи Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». Понятие травм и их виды. 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. 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. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление. Тема 4.2. Оказание первой помощи в экстренных ситуациях 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. Тема 4.3. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. 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 Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». Здоровье родителей и здоровье будущего 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. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи **Форма контроля** Зачет с оценкой
СО.02	**Профильные дисциплины**	
СО.02.01	Русский язык9	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; - формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций: лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой; - совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях -дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору специальности; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Профильные дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ЛИЧНОСТНЫХ - 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; –понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; - осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явление национальной культуры; – 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; –

		способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; — готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования метапредметных: – владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; – владение языковыми средствами умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа язьжовьж явлений на межпредметном уровне; – применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской и других видах деятельности; - овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка; предметных: - сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; - 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; -- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; — владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; – сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; – владение навыками анализа текста с учетом их стилистической жанровородовой 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 **Содержание** Введение Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление, Язык как система, Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке „материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме- Значение русского языка при освоении специальности СПО. Язык и речь. Функциональные стили речи Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Функциональные стили речи и их особенности. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.

		Текст как произведение речи, Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение).Фонетика, орфоэпия, графика, орфография . Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза, Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и Ч. Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок. Лексикология и фразеология. Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка- Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки, Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление. Морфемика, словообразование, орфография. Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ. Употребление приставок в разньж стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи. Правописание чередующихся гласных в корнях слов, Правописание приставок при- / пре-. Правописание сложных слов. Морфология и орфография Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция), Знаменательные и незнаменательные части решт и их роль в построении текста . Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола речи. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с Деепричастиями, Синонимия деепричастий. Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их

		функции в речи. Служебные части речи. Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вслеДствие и др.) от СЛОВ-ОМОНИМОВ. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разньши частями речи. Частицы как среДство выразительности речи. Употребление частиц в речи. Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речиСинтаксис и пунктуация Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные среДства синтаксиса. Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний. Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение, Прямой и обратный поряДок слов, Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. ЕДинство видовременных форм глаголов-сказуемых как среДство связи предложений в тексте. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте. Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи. Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление оДнороДных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.Знаки препинания в сложном предложении с разными виДами связи. Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения). Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге. **Форма контроля** Экзамен (устно)
СО.02.02	Математика9	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - общее представление об идеях и методах математики; - интеллектуальное развитие; - овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями; - воспитательное воздействие. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Профильные дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

		***личностных*:** - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; - 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; - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; - овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в по- вседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; - 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; - готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; ***метапредметных*:** - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; - целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; ***предметных*:** - сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; - сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; - владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные 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; - сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

		- 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; - 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; - владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач. **Содержание** Введение Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении специальности СПО. Практические занятия. Практическое занятие №1. Введение РАЗДЕЛ 1. АЛГЕБРА *Развитие понятия о числе* Тема 1.1. Целые и рациональные числа. Действительные числа Натуральные, целые числа. Обыкновенные и десятичные дроби. Действия с дробями. Иррациональные числа. Тема 1.2. Приближенные вычисления Приближенное значение величины и погрешности приближений. Тема 1.3. Комплексные числа Мнимая единица. Алгебраическая форма комплексного числа. Действия с комплексными числами. *Корни, степени и логарифмы* Тема 1.4. Корни и степени Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Тема 1.5. Логарифм. Логарифм числа Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Тема 1.6. Преобразование алгебраических выражений Преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных и логарифмических выражений. *Основы тригонометрии* Тема 1.7. Радианная мера угла Радиан. Градусная и радианная меры углов. Тема 1.8. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа Единичная окружность. Координаты точки на единичной окружности. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Тема 1.9. Основные тригонометрические тождества, формулы приведения Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Тема 1.10. Арксинус, арккосинус, арктангенс числа Арксинус, арккосинус, арктангенс числа. Тема 1.11. Простейшие тригонометрические уравнения Решение тригонометрических уравнений. Тема 1.12. Простейшие тригонометрические неравенства Решение тригонометрических неравенств. *Функции, их свойства и графики* Тема 1.13. Функции Область определения и множество значений. График функции. Построение графиков функций, заданных различными способами. Тема 1.14. Свойства функции Свойства функций: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах явлениях. Тема 1.15. Обратные функции Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Тема 1.16. Арифметические операции над функциями Арифметические операции над функциями. Сложная функция

		(композиция). *Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции* Тема 1.17. Определения функций, их свойства и графики Степенная функция с натуральным показателем, ее свойства и график. Показательная функция, ее свойства и график. Экспонента. Логарифмическая функция, ее свойства и график. Основные тригонометрические функции. Периодичность тригонометрических функций, основной период. Тема 1.18. Обратные тригонометрические функции Обратные тригонометрические функции, их свойства и графики. Тема 1.19. Преобразования графиков Параллельный перенос. Симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y=x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат. *Уравнения и неравенства* Тема 1.20. Равносильность уравнений, неравенств, систем Равносильные преобразования уравнений. Свойства неравенств. Равносильные преобразования систем. Тема 1.21. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы Рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические и тригонометрические уравнения и системы. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод). Использование свойств и графиков функций при решении уравнений. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений с двумя переменными и их систем. Тема 1.22. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства Рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические и тригонометрические неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств с двумя переменными и их систем. Тема 1.23. Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики 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 Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Тема 2.2. Понятие о пределе последовательности Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма. Тема 2.3. Понятие о непрерывности функции Непрерывность функций. Свойства непрерывных функций. Тема 2.4. Производная Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций. Тема 2.5. Применение производной к исследованию функций и построению графиков Монотонность функций. Точки экстремума. Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке. Общая схема исследования функций. Тема 2.6. Производные обратной функции и композиции функций Производная обратной функции. Производная сложной функции. Тема 2.7. Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой или графиком. Практические занятия. Тема 2.8. Вторая производная Вторая производна, ее геометрический и физический смысл. Тема 2.9. Первообразная и интеграл Определение первообразной и ее свойства. Неопределенный интеграл и его свойства. Тема 2.10. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции Понятие криволинейной трапеции. Площадь криволинейной трапеции и определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница.

		Тема 2.11. Примеры применения интеграла в физике и геометрии Скорость и перемещение материальной точки. Вычисление площадей плоских фигур и объемов тел. РАЗДЕЛ 3. КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ *Элементы комбинаторики* Тема 3.1. Основные понятия комбинаторики Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Тема 3.2. Формула бинома Ньютона Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля. *Элементы теории вероятностей* Тема 3.3. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей События, вероятность события. Свойства вероятности. Классическое определение вероятности. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Понятие о независимости событий Тема 3.4. Дискретная случайная величина, закон ее распределения Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. *Элементы математической статистики* Тема 3.5. Представление данных, генеральная совокупность, выборка Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Тема 3.6. Решение практических задач с применением вероятностных методов Решение практических задач с применением вероятностных методов. РАЗДЕЛ 4. ГЕОМЕТРИЯ *Прямые и плоскости в пространстве* Тема 4.1. Взаимное расположение двух прямых в пространстве Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Тема 4.2. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, признаки и свойства. Тема 4.3. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная Перпендикулярность прямой и плоскости, признак и свойства. Теорема о трех перпендикулярах. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Тема 4.4. Двугранный угол Двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Тема 4.5. Геометрические преобразования пространства Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. *Многогранники* Тема 4.7. Вершины, ребра, грани многогранника Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Тема 4.8. Призма Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Тема 4.9. Пирамида Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр Тема 4.10. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде Понятие симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Примеры симметрии в окружающем мире. Тема 4.11. Сечения куба, призмы и пирамиды Сечения куба, призмы, пирамиды различными плоскостями Тема 4.12. Представление о правильных многогранниках Тетраэдр. Куб. Октаэдр. Додекаэдр. Икосаэдр. *Тела и поверхности вращения* Тема 4.13. Цилиндр и конус Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Тема 4.14. Шар и сфера Шар и сфера. Сечения шара и сферы. Касательная плоскость к сфере. *Измерения в геометрии*

		Тема 4.15. Объем и его измерение Интегральная формула объема. Тема 4.16. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Тема 4.17. Формулы объема пирамиды и конуса Формулы объема пирамиды и конуса. Тема 4.18. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Тема 4.19. Формулы объема шара и площади сферы Формулы объема шара и площади сферы. Тема 4.20. Подобие тел Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел. *Координаты и векторы* Тема 4.21. Прямоугольная система координат в пространстве Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой. Тема 4.22. Векторы 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. Тема 4.23. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач. **Форма контроля** Экзамен (устно)

СО.02.03	География	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; - овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; - воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; - использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; - нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; - понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Профильные дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ***личностных*:** − сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; − сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики; − сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; − сформированность экологического мышления, понимания влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; − сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности; − умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; − критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации; − креативность мышления, инициативность и находчивость; ***метапредметных*:** − 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; − умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; − умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и

		нравственных ценностей; − осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев; − умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы; − представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира; − понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии; ***предметных*:** − владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества; − владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем; − сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве; − владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; − владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях; − владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации; − владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; − сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем. **Содержание** Введение География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии. Научные методы познания географических явлений и процессов. Роль географии в решении экологических проблем. Значение географии при освоении специальности СПО естественнонаучного профиля. Раздел 1. Источники географической информации 1.1. Источники и виды географической информации Основные источники географической информации: Карты, атласы, топографические планы. Географические описания разных территорий. Энциклопедии, справочники, статистические материалы и т. д. Космические и аэрофотоснимки. Геоинформационные системы (ГИС). Методы географических исследований. Классификация традиционных методов географических исследований. Классификация новых методов географических исследований. Аэрокосмические и геоинформационные методы исследовния. Программно-целевой метод. Метод системного анализа. Балансовый метод. Статистический метод. Картографический метод. Экономико-математическое моделирование. Сравнительно-географический метод. Исторический метод.

		ГИС. Понятие Геоинформационная система (ГИС). Сущность ГИС. Основная структура ГИС. Демонстрация роли интернета в изучении Географии. Раздел 2. Политическое устройство мира 2.1 Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности Политическая карта мира. Исторические этапы формирования политической карты. Современные особенности политической карты мира. Общее количество стран мира. Их основные черты сходства и различия. Типы стран. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Их основные черты и особенности. Колония. 2.2. Классификация стран мира по площади территории, уровню развития и численности населения Классификация стран мира по различным признакам. Классификация крупнейших стран и странкарликов по площади территории. Классификация самых густонаселённых стран и стран с наименьшим населением. Закономерности размещении крупнейших стран по регионам мира и по их отношению к социально-экономическим типам. Географическое положение. Тип географического положения стран. Внутриконтинентальные, островные и полуостровные страны. Уровень социально-экономического развития стран. Условия и осо- бенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.Страны «Большой семёрки», страны переселенческого капитализма, социалистические страны, страны с переходным типом экономики, ключевые развивающиеся страны, нефтедобывающие страны, новые индустриальные страны, богатейшие и беднейшие страны мира. 2.3 Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима стран мира Классификация стран по формам правления. Республики (парламентская, президентская, смешанная). Монархии (абсолютная, конституционная, теократическая) Формы административно территориального деления стран. Унитарные и федеративные государства. Конфедерация. Международные организации. ООН, АССЕАН, НАТО, ВТО, ГРИНПИС и другие. Раздел 3. География мировых природных ресурсов 3.1Мировые природные ресурсы и их классификация, виды природных ресурсов Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов: Исчерпаемые ресурсы, Неисчерпаемые ресурсы, Возобновляемые ресурсы, Невозобновляемые ресурсы, Климатические ресурсы, Рекреационные ресурсы. Природные ресурсы: Топливно-энергетические природные ресурсы (уголь, нефть, природный газ). Минеральные ресурсы (древесина, торф). Рудные ресурсы (железные руды, бокситы, хромовые руды). Нерудные ресурсы (графит, сера, поваренная соль). Лесные и водные природные ресурсы. Основные запасы ресурсов по регионам мира. Северный лесной пояс, Южный лесной пояс, Ресурсы животного мира, Мировой океан, Биологические ресурсы. 3.2 Ресурсообеспеченность. Территориальное размещение природных ресурсов на суше и в Мировом океане. Природно-ресурсный потенциал Географическая среда. Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. Понятие Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природноресурсный потенциал. Особенности использования различных видов природных ресурсов: плюсы и минусы использования природных ресурсов Раздел 4. География населения мира 4.1. Географические особенности размещения населения. Постоянный рост населения Земли, его причины и последствия.

		География населения как наука. Геодемографическое направление. Геоурбанистика. Особенности размещения населения. Наиболее населенные регионы и страны мира. Рост населения Земли. Демографическая политика. Демографический взрыв. Причины и последствия. Пути выхода из сложившейся ситуации 4.2. Численность, динамика и размещение населения мира, крупных регионов и стран Численность населения мира и ее динамика. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. 4.3. Структура населения: половозрастной, расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Структура населения. Половая и возрастная структура. «Омоложение нации». Состав населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Мировые религии. Основные этносы. Языковые семьи. Индоевропейская семья. Однонациональные государства. Многонациональные государства. 4.4. Воспроизводство и миграции населения. Их типы и виды. Характеристика трудовых ресурсов. Специфика городских и сельских поселений. Урбанизация стран и регионов мира. Трудовые ресурсы. Ззанятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Размещение населения. Средняя плотность населения по территории регионов и стран мира. Миграции населения и их основные направления. Типы и виды миграции. Внутренняя и внешняя миграция. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Раздел 5. Мировое хозяйство 5.1. Современные особенности развития мирового хозяйства Мировая экономика. Исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научнотехнический 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. Сельское хозяйство. Экономические особенности сельского хозяйства. 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. 5.3. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства Минеральное топливо. Географические особенности мирового потребления минерального топлива. Машиностроение. Развитие мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии. Машиностроение. Промышленность. Химическая, лесная (перерабатывающие отрасли) и легкая промышленность. Географические особенности распространения. Её современные виды. 5.4. 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. Международная торговля. Современные особенности международной торговли товарами. Основные направления международной

		торговли. Раздел 6. Регионы миры 6.1. География населения и хозяйства Зарубежной Европы Зарубежная Европа. 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. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. 6.2. География населения и хозяйства Зарубежной Азии Зарубежная Азия. 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. Условия их фор- мирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. 6.3. География населения и хозяйства Африки Африка. 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. 6.4. География населения и хозяйства Северной Америки Северная Америка. 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 и Канада. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природноресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы. 6.5. География населения и хозяйства Латинской Америки Латинская Америка. 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. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. 6.6. География населения и хозяйства Австралии и Океании Австралия и Океания. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. Раздел 7. Россия в современном мире 7.1. Россия на политической карте мира. Современное геополитическое и геоэкономическое положение России Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Геополитика. Характеристика современного геополитического развития России. Геоэкономическое положение России: современные особенности и перспективы развития. 7.2. Характеристика социально-экономического развития России Социально-экономическое развитие России. Современный этап социально-экономического развития России. Основные тенденции, факторы и проблемы.

		Проблемы использования природно-ресурсного потенциала России и их влияние на социальноэкономическую сферу. 7.3. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации Место России в мировом хозяйстве. Место России в международном географическом разделении труда. Участие России в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Территориальная структура хозяйства. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества 8.1. Глобальные проблемы человечества, пути их решения. Глобальные проблемы человечества: причины, последствия, пути решения. Глобальные проблемы человечества: события и ситуации, при которых возникают мировые глобальные проблемы. 8.2. Виды и типы глобальных проблем. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные. Глобальные проблемы человечества: понятие, виды, типы Экологические проблемы: понятие, виды, предпосылки возникновения. Классификация глобальных проблем экологии: Уничтожение видов растений и животных, Сокращение полезных ископаемых, Проблемы Мирового океана, Загрязнение почвы, Загрязнение воды, - Загрязнение атмосферы, - Разрушение озонового слоя. Особо приоритетные проблемы для человека: сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная. 8.3. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Географические исследования как основа решения глобальных проблем человечества: цели, задачи, концепции, поиск решений. Климат. Климат как основной индикатор изменения в географической природной среде. **Форма контроля** Зачет с оценкой

СО.02.01	Экономика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; - развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом; - воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности; - овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет; анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье; - формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе специальности и дальнейшего образования; - понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование. Профильные дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ***личностных*:** — развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов; — формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве; — воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности; ***метапредметных*:** — овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли; — овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем; — формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации; — генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений; ***предметных*:** — сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства; — понимание сущности экономических институтов, их роли в социальноэкономическом развитии общества; понимание значения

		этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности; −− сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; −− владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни; −− умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика); −− способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений; −− понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире. **Содержание** Введение Содержание учебной дисциплины «Экономика», цель и задачи при освоении обучающимися специальности СПО. Связь с другими учебными дисциплинами, теорией и практикой рыночной экономики. Раздел 1. Экономика и экономическая наука Тема 1.1. Потребности человека и ограниченность ресурсов Понятие и методы экономики. Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага общества. Важнейшие экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство. Ограниченность экономических ресурсов — главная проблема экономики. Границы производственных возможностей. Тема 1.2. Товар и его стоимость. Выбор и альтернативная стоимость Понятие стоимости товара. Альтернативная и меновая стоимость. Соотношение полезности и стоимости товаров. Экономический выбор. Альтернативная стоимость. Альтернативные затраты. Тема 1.3. Факторы производства. Прибыль и рентабельность Факторы производства. Заработная плата. Формы оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда. Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процента. Основные теории происхождения процента. Тема 1.4. Типы экономических систем Традиционная экономика. «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно-командная экономика. Условия функционирования командной экономики. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики. Участие государства в хозяйственной деятельности. Тема 1.5. Собственность и конкуренция Понятие собственности. Собственность как основа социально-экономических отношений. Собственность как экономическая категория в современном понимании. Формы собственности:

		государственная, муниципальная, частная. Конкуренция. Совершенная конкуренция. Условия совершенной конкуренции. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольная политика государства. Тема 1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена Понятие экономической свободы. Специализация и ее значение для формирования рынка. Понятие обмена. Организованный и хаотичный обмен. Принудительный и добровольный обмен. Товарный обмен. Ступени или формы обмена. Тема 1.7. Семейный бюджет Семейный бюджет. Источники доходов семьи. Основные статьи расходов. Личный располагаемый доход. Реальная и номинальная заработная плата, реальные и номинальные доходы. Сбережения населения. Страхование. Раздел 2. Рыночная экономика Тема 2.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения. Рыночные структуры. Тема 2.2. Экономика предприятия: цели, организационные формы Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, ее миссия. Классификация предприятий. Организационноправовые формы предприятий. Тема 2.3. Организация производства Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства. Оборотные средства. Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда. Тема 2.4. Производственные затраты. Бюджет затрат Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование. Доход предприятия. 3. Труд и заработная плата Тема 3.1. Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда Проблемы спроса на экономические ресурсы. Фактор труд и его цена. Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда. Тема 3.2. Безработица. Политика государства в области занятости Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения. Тема 3.3. Наемный труд и профессиональные союзы Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов. Модели функционирования рынка труда с участием профсоюзов. Раздел 4. Деньги и банки Тема 4.1. Деньги и их роль в экономике

		Деньги: сущность и функции. Деньги как средство обращения. Деньги как мера стоимости. Деньги как средство накопления. Деньги как средство платежа. Проблема ликвидности. Закон денежного обращения. Уравнение обмена. Денежный запас. Роль денег в экономике. Тема 4.2. Банковская система Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. Инструменты и методы проведения кредитно-денежной политики. Понятие и функции коммерческих банков. Лицензии на осуществление операций. Виды банковских операций. Специализированные кредитно-финансовые учреждения. Тема 4.3. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок Ценные бумаги и их виды. Акции. Номинальная стоимость курса акций. Облигации. Рынок ценных бумаг. Первичный и вторичный рынок. Организованный и неорганизованный рынок. Фондовая биржа и ее функции. Аккумуляция капитала. Межотраслевые переливы капитала. Переход управления к эффективному собственнику. Биржевые спекуляции. Биржи в России. Тема 4.4. Инфляция и ее социальные последствия Инфляция. Измерение уровня инфляции. Типы инфляции. Причины возникновения инфляции. Инфляция спроса. Инфляция предложения. Социально-экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер. Раздел 5. Государство и экономика Тема 5.1. Роль государства в развитии экономики Государство как рыночный субъект. Экономические функции государства. Принципы и цели государственного регулирования. Правовое регулирование экономики. Финансовое регулирование. Социальное регулирование. Общественные блага и спрос на них. Тема 5.2. Налоги и налогообложение Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов. Тема 5.3. Государственный бюджет. Дефицит и профицит бюджета Понятие государственного бюджета. Основные статьи доходов государственного бюджета. Структура бюджетных расходов. Дефицит и профицит государственного бюджета. Роль государства в кругообороте доходов и расходов. Государственный долг и его структура. Тема 5.4. Показатели экономического роста. Экономические циклы Понятие валового внутреннего продукта (ВВП). Цели национального производства и состав ВВП. Методы расчета ВВП. Метод потока расходов. Метод потока доходов. Метод добавленной стоимости. Неравенство доходов и его измерение. Номинальный и реальный ВВП. Экономический цикл. Основные факторы экономического роста. Тема 5.5. Основы денежно-кредитной политики государства Понятие денежно-кредитной политики. Цели и задачи денежно-кредитной политики. Инструменты денежно-кредитной политики. Операции на открытом рынке. Политика изменения учетной ставки. Нормы обязательных резервов. Политика «дорогих» и «дешевых» денег. Эффективность и границы денежно-кредитного регулирования. Раздел 6. Международная экономика Тема 6.1. Международная торговля — индикатор интеграции национальных экономик Международная торговля и мировой рынок. Международное разделение труда. Элементы теории сравнительных преимуществ. Международная торговая политика. Протекционизм в международной торговой политике. Причины ограничений в международной торговле. Фритредерство. Таможенная пошлина. Государственная политика в области международной торговли.

		Тема 6.2. Валюта. Обменные курсы валют Понятие валюты. Валютный курс и его характеристики. Спот-курс. Форвардный курс. Конвертируемость валюты. Динамика валютного курса. Факторы, определяющие валютные курсы: объем денежной массы, объем валового внутреннего продукта, паритет покупательной способности, колебания циклического характера, различия в процентных ставках и переливы капитала, ожидания относительно будущей динамики валютного курса. Тема 6.3. Глобализация мировой экономики Глобальные экономические проблемы. Тема 6.4. Особенности современной экономики России Экономические реформы в России. Экономический рост. Инвестиционный климат в современной России.Россия и мировая экономика. **Форма контроля** Экзамен (устно)
СО.03	**Дополнительные учебные дисциплины**	
СО.03.01	Кооперативы в экономике и социальной жизни общества	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - формирование у студентов знаний о кооперативах, которые являются уникальными предприятиями, осуществляющими различные виды деятельности и реализующими важные социальные задачи общества; - развитие навыков научного понимания социальной миссии и задач кооперации, правовых, организационных, экономических и социальных основ ее деятельности, ценностей и принципов, демократической организационной структуры управления, хозяйственной деятельности, внутрисистемных отношений, истории и современного развития; - создание представлений о конкурентных преимуществах кооперативов, их социальной роли, основах кооперативного законодательства. В процессе обучения решаются следующие задачи: - ознакомление студентов с тенденциями развития кооперативного движения в современных условиях; - выявление социально-экономических характеристик отдельных видов кооперативов и их особенностей деятельности в национальном и международном аспектах; - изучение правовых, экономических и организационных основ создания и деятельности кооперативов разных видов; - формирование духовно-нравственной культуры на основе кооперативных ценностей и принципов; - развитие творческих способностей студентов по использованию полученной системы знаний для дальнейшего изучения специальных кооперативных дисциплин. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Среднее общее образование.Дополнительные учебные дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ***личностных:*** – реализация прав гражданина на активное участие в жизни общества;

		– получение специальности, в том числе в кооперативных учебных заведениях и возможности профессиональной деятельности в кооперативах; – сформированность основ саморазвития в соответствии с ценностями и идеалами гражданского общества; – готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности. ***метапредметных:*** – проводить анализ правовых и социально-экономических условий функционирования кооперативов различных видов и предприятий других форм собственности; – разрабатывать перспективные направления их деятельности; – обобщать исторический опыт развития предприятий и организаций; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения с учетом нравственных ценностей. ***предметных:*** – убежденность в том, что в демократическом правовом государстве кооперативы создаются и осуществляют свою деятельность на основе законов и уставов, а также кооперативных принципов и ценностей; – владеть комплексом знаний о видах кооперативов, их назначении, конкурентных преимуществах кооперативов и основах кооперативного законодательства; – владеть навыками участия в социальной жизни кооператива, помогая развивать демократические и нравственные отношения; – сформированность знаний о международном кооперативном движении, роли ООН в развитии кооперации. **Содержание** Тема 1. Сущность кооператива. Понятия: «кооператив», «кооперативное движение», «кооперативная система». Отличия кооперативов от предприятий других организационно-правовых форм. Общие черты кооперативов с другими коллективными предприятиями, в том числе с акционерными обществами. Тема 2. Кооперативные ценности и принципы. Современные кооперативные ценности. Сущность кооперативных ценностей. Современные кооперативные принципы. Сущность кооперативных принципов. Тема 3. Виды кооперативов и их значение. Классификация кооперативов. Цели и функции кооперативов разных видов: производственных, потребительских, сельскохозяйственных, кредитных, жилищных, рыболовецких, по оказанию услуг, многофункциональных и других. Тема 4. Членство в кооперативе. Пайщик (член кооперативов) – определение, обоснование роли пайщика в социально-экономической деятельности кооператива. Права и обязанности членов кооператива. Особенности членства в сельскохозяйственном кооперативе. Особенности членства в производственном кооперативе. Особенности членства в кредитных кооперативах разных видов. Особенности членства в жилищных кооперативах. Тема 5. Кооперативные союзы. Национальные кооперативные объединения России. Образование национального общекооперативного центра -Ассоциация кооперативных организаций Российской Федерации (АКОРФ). Учредители АКОРФ, задачи общекооперативного центра. Союзные объединения в кооперативных организациях стран СНГ, цели союзных объединений. Тема 6. Организация демократического управления в кооперативе. Профессиональный менеджмент. Демократическое управление в кооперативе – сущность управления. Модификации кооперативных структур органов управления. Основные функции органов управления. Структура управления потребительским обществом, компетенции органов управления. Органы управления в производственном кооперативе. Органы управления в сельскохозяйственном кооперативе. Органы управления в кредитном потребительском кооперативе граждан. Органы управления в жилищном кооперативе. Система управления кооперативами в странах СНГ. Тема 7. Имущество кооператива. Собственность кооперативной организации – сущность и особенности. Экономическая основа деятельности кооперативов. Особенности формирования имущества кооперативов отдельных видов. Особенности формирования имущества в кооперативах стран СНГ. Тема 8. Конкурентные преимущества кооперативов. Преимущества кооперации как социально ориентированной системы.

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

ОГСЭ.01	Основы философии	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование способности понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста, ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей **Содержание** , Что есть философия? Философия как мировоззренческая система, ее смысл и предназначение, Что есть философия? Философский плюрализм: причины и истолкования, , История философии Античная философия, История философии Философская мысль средневековья и эпоха Возрождения, История философии Философия Нового времени (XVII –XVIII в.), История философии Немецкая классическая философия, История философии Современный философский иррационализм, История философии Русская религиозная философия XIX- XX вв., , Философия человека Человек во Вселенной. Философская, научная и религиозная картина мира, Философия человека Природа человека и смысл его существования, Философия человека Сознание., Философия познания Познание, его возможности и средства., Социальная философия Общество и культура как предмет философского анализа, Социальная философия Глобальные проблемы современности **Форма контроля** Экзамен (устно)
ОГСЭ.02	История	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у студентов определенной системы теоретических и аксиологических представлений об исторических процессах в России и мире. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 05

		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста, ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей **Содержание** , 1.Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. 2. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. 3. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. 4 Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». , 1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. 2.Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. 3.Распад СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. , , 1.Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. 2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. 3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России. , 1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. 2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооружённого конфликта в этом регионе. 3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. , 1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобализация и политические ориентиры России. 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. 3. Россия в ЕАЭС. , 1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». 2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. 3. Идеи «поликультурности» и молодёжные экстремистские движения. , 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. 2. Территориальная целостность России, уважение прав её населения и соседних народов – главное условие политического развития. 3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование и реализация комплекса компетенций по практическому овладению иностранным языком в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Изучение иностранного языка призвано также обеспечить: • повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; • развитие когнитивных и исследовательских умений; • развитие информационной культуры;

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

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

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

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

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

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

		Приготовление пищи в древние и средние века. Современные методы приготовления пищи. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания., Питание и здоровье Основы рационального питания. Нормы и режим питания. Значение диетического питания для здоровья человека. Культура питания. , Семантизация лексических единиц по темам раздела. Формирование навыков работы со словарём. Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразова-ние, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Article. Noun. Формирование общих аудитивных навыков. Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации. Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Совершенствование навыков письменной речи. Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказы-вания, посредством создания коммуникативных ситуаций. , Семантизация лексических единиц по темам раздела. Формирование навыков работы со словарём. Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразова-ние, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Infinitive. Present Simple. Past Simple. Future Simple. Формирование общих аудитивных навыков. Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации. Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Совершенствование навыков письменной речи. Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций. , Семантизация лексических единиц по темам раздела. Формирование навыков работы со словарём. Активизация лексико-грамматического материала в иноязычной речи (раскрытие значения, формообразова-ние, употребление грамматической структуры, закрепление и контроль понимания). Adjectives. Present Continuous.Past Continuous. Future Continuous. Формирование общих аудитивных навыков. Развитие антиципации, выделение различных категорий смысловой информации. Развитие аудитивной памяти, внимания, воображения, логического мышления. Развитие навыков изучающего, ознакомительного, просмотрового, поискового видов чтения. Совершенствование навыков письменной речи. Развитие навыков монологической и диалогической речи на базе текстов-образцов, на основе пошагового составления монологического/диалогического высказывания, посредством создания коммуникативных ситуаций. , Активизация лексики по темам: «Основы рационального питания», «Нормы и режим питания», «Вегетарианство», «Значение диетического питания для здоровья человека». Выделение главной и второстепенной информации при работе с текстами раздела Развитие поискового чтения по темам раздела.

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

		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности **Содержание** Определение понятия «культура». Понятие «культура физическая» и её связь с общей культурой. Виды физической культуры. Основные понятия теории физической культуры. Средства физической культуры. Влияние физических упражнений на организм человека. Факторы, определяющие воздействие физических упражнений. Классификация физических упражнений. Естественные силы природы и гигиенические факторы. Этапы развития теории физической культуры. Функции и принципы физической культуры как социального явления. Общая характеристика валеологии как научной и учебной дисциплины. Здоровье: сущность понятия и его компоненты. Образ жизни и здоровье. Двигательная активность и здоровье. Понятие о медико-биологических методах восстановления., Бег на короткие дистанции. Низкий старт. Кроссовая подготовка. , Бег на средние дистанции. Высокий старт. Прыжок в длину с места. , Бег на длинные дистанции. Высокий старт. Метание гранаты (ж-500 гр, м-700 гр). Эстафетный бег. , , , Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения., Общеразвивающие упражнения. Гимнастические упражнения на развитие физических качеств., Гимнастические упражнения на развитие силы., , , Стойки и перемещения. Передачи. Учебная игра., Стойки и перемещения. Разновидности подач мяча. Учебная игра., , Владение мяча. Остановки и передачи мяча. Удары по мячу., Владение мячом. Ведение мяча. Тактические действия., , Виды диагностики, цель, задачи. Показатели физического развития. Оценка функциональной тренированности. Самоконтроль. Субъективные показатели самоконтроля. Объективные показатели самоконтроля., Исходное положение и перемещения игрока. Подача мяча без вращения. Подача мяча с вращением. Удар мяча без вращения. Удар мяча с вращением., , Исходное положение и перемещения игрока. Ведение мяча. Передача мяча в движении. Остановка прыжком и в два шага. Повороты. Ловля и передачи мяча. Бросок мяча в корзину. Тактика игры в нападении и защите., , Физическая культура в системе воспитания детей дошкольного возраста. Возрастная периодизация детей дошкольного возраста. Задачи физического воспитания детей дошкольного возраста. Средства физического воспитания и формы физкультурных занятий с детьми дошкольного возраста. Физическая культура в системе воспитания детей школьного возраста. Типичные возрастные особенности развития организма человека в период обучения в школе. Значение и задачи физического воспитания детей школьного возраста. Формы физкультурных занятий с детьми школьного возраста. Физическая культура в средних специальных и высших учебных заведениях. Значение, цель и задачи физической культуры студентов. Структура физической культуры студентов. Распределение студентов по учебным отделениям. Физическая культура взрослого населения. Возрастные особенности различных периодов жизни взрослого человека. Роль физической культуры в жизни взрослого человека. Виды физкультурно-оздоровительных занятий взрослых. **Форма контроля** Зачет, Зачет, Зачет, Зачет, Зачет с оценкой
ОГСЭ.05	Адаптивная физическая культура	**Цели освоения дисциплины (модуля)** социализация и интеграция студентов с ограниченными возможностями здоровья средствами адаптивной физической культуры, развитие компенсаторных функций организма, предупреждение прогрессирования заболевания или физического состояния студента с использованием средств и методик адаптивной физической культуры **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

		ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности **Содержание** Основные понятия: адаптивная физическая культура, адаптивный спорт, ценности адаптивной физической культуры, адаптивное физическое воспитание, физическое развитие, психофизическая подготовка, физическая и функциональная подготовленность, двигательная активность, жизненно необходимые умения и навыки, профессиональная направленность адаптивного физического воспитания, Общая физическая подготовка (совершенствование двигательных действий, воспитание физических качеств). Средства и методы ОФП: строевые упражнения, общеразвивающие упражнения без предметов, с предметами и др. , Показания и противопоказания к выполнению легкоатлетических упражнений. Ходьба и ее разновидности, сочетание ходьбы с упражнениями на дыхание, расслабление, с изменением времени прохождения дистанции. Бег и его разновидности. Бег трусцой. Методические особенности обучения спортивной ходьбе. Скандинавская ходьба., Адаптивные формы подвижных игр, доступные виды эстафет, Восстановление и развитие функций организма, полностью или частично утраченных студентом после болезни, травмы и др. **Форма контроля** Зачет, Зачет, Зачет, Зачет, Зачет с оценкой
ОГСЭ.06	Психология общения	**Цели освоения дисциплины (модуля)** приобретение студентами необходимых базовых знаний из различных отраслей психологической науки, имеющих отношение к их будущей профессиональной деятельности в формировании у студентов культуры межличностного взаимодействия в сфере деловых контактов. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста **Содержание** , Понятие общения. Сущность, виды, формы и средства. Структура делового общения. Функции общения. Этические принципы и нормы деловых отношений. Характеристика и содержание общения. Механизм воздействия в процессе общения. Перцептивная сторона общения. Коммуникативная сторона общения. Интерактивная сторона общения, Понятие делового общения, его виды. Вербальное и невербальное общение. Невербальные компоненты общения. Кинесика. Поза. Взгляд. Язык жестов. Расстояние. Национально-психологические особенности собеседника и их учет в деловых отношениях, Создание благоприятного психологического климата. Установление психологического контакта. Психологические приемы поддержания конструктивного контакта и повышения его эффективности. Постановка вопросов и техника ответов. Нейтрализация замечаний и защита от некорректных собеседников. Стили общения. Ритуальное общение. Манипулятивное общение. Гуманистическое общение. Техника и тактика аргументирования. , , Понятие группы. Композиция группы. Структура группы. Групповые процессы. Большие и малые социальные группы. Статусная иерархия. Коммуникативная структура группы. Лидерство в группе. Групповые нормы. Референтная группа.

		Межличностная совместимость. Функционально-ролевая совместимость. Понятие адаптации. , Понятие конфликта и его сущность. Внутриличностный конфликт. Межличностный конфликт. Причины конфликтов в организациях. Способы разрешения конфликтов. Основные функциональные и дисфункциональные последствия конфликтов. Методы управления конфликтами. Психологические принципы разрешения конфликтов. Основные правила бесконфликтного общения., Стресс и его особенности. Способы психологической защиты. Причины и источники стресса. Способы психологической защиты. Профилактика стрессов., , Ролевое поведение. Особенности понимания личностью своей должностной роли. Самооценка ролевого поведения. Ответственность как средство внутреннего контроля и внутренней регуляции деятельности личности. Психологическая совместимость. Личность и функции руководителя. Принятие решений. Типы руководителей. , Понятие стиля управления коллективом. Типы стилей: авторитарный, коллегиальный, плановый, авральный, либеральный, регламентирующий, перестроечный, консервативный, дипломатичес-кий, документальный, лидерский, администра-тивный, творческий. Основные операции управленческой функции Этика делового общения «сверху-вниз», «снизу-вверх», «по - горизонтали». **Форма контроля** Экзамен (устно)
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование знаний и умений в соответствии с компетенциями; осознание различий между языком и речью; осмысление функции языка как средства выражения понятий, мыслей и средства общения между людьми; углубление знаний о стилистическом расслоении современного русского языка, о качествах литературной речи, о нормах русского литературного языка; знание наиболее употребительных выразительных средств русского литературного языка. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста **Содержание** Язык и речь. Основные единицы языка. Понятие о литературном языке и языковой норме. Типы нормы. Словари русского языка. Понятие культуры речи, ее социальные аспекты. Качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств)., Фонетические единицы языка. Ударение Орфоэпические нормы Варианты русского литературного произношения Фонетические средства речевой выразительности, Слово, его лексическое значение Лексические и фразеологические единицы русского языка. Лексико-фразеологическая норма, ее варианты. Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии. Употребление профессиональной лексики и научных терминов.

		Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление. Афоризмы., Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ общеупотребительной лексики. Морфемный анализ слов., Самостоятельные и служебные части речи. Нормативное употребление грамматических форм слова. Ошибки в речи. Стилистика частей речи. Морфологический разбор частей речи., Основные синтаксические единицы. Словосочетание и предложение. Простые, сложные и осложненные предложения. Актуальное членение предложения. Синтаксические нормы. Выразительные возможности русского синтаксиса. Синтаксический разбор. Конструирование текста., Принципы русской орфографии. Принципы русской пунктуации. Способы оформления чужой речи. Цитирование. Орфографический и пунктуационный разбор. Русская орфография и пунктуация в аспекте речевой выразительности., Текст и его структура. Функциональные смысловые типы речи. Общая характеристика стилей русского литературного языка: разговорный, научный, официально-деловой, публицистический, художественный. Сфера использования каждого стиля. Языковые признаки каждого стиля. Особенности построения текста разных стилей. Стилистический разбор. Жанры деловой и учебно-научной речи. **Форма контроля** Зачет
ОГСЭ.08	История потребительской кооперации России	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - дать знания студентам и будущим специалистам среднего звена об основных аспектах развития потребительской кооперации в разные исторические периоды; - раскрыть сущность кооперативных ценностей и принципов, значение их реализации в деятельности потребительской кооперации; - сформировать представление о предпосылках развития потребительской кооперации. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере **Содержание** Цели и задачи дисциплины «История потребительской кооперации России» Основные понятия дисциплины «История потребительской кооперации России» Классификация потребительских кооперативов и особенности кооперативов разных видов Основные общие признаки кооперативов разных видов Кооперативные ценности, принятые Международным кооперативным альянсом в 1995 году

		Кооперативные принципы, принятые Международным кооперативным альянсом в 1995 году, Причины и предпосылки возникновения и развития потребительских кооперативов в XIX веке Докооперативные формы объединений в России Декабристы у истоков потребительской кооперации России Особенности создания первых потребительских кооперативов России, Потребительская кооперация России в период с 1831 по 1904 годы Формирование правовых основ деятельности потребительских кооперативов в конце 19 века История создания Московского союза потребительских обществ, его роль в формировании системы потребительской кооперации России Особенности развития потребительской кооперации России с 1905 по 1917 годы, Развитие потребительской кооперации в период с 1917 по 1940 годы Потребительская кооперация в период Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.) и послевоенные годы Развитие потребительской кооперации в годы незавершенных социально-экономических преобразований с 1961 по 1990 годы, Изменение условий развития потребительской кооперации в первые годы рыночных реформ Формирование правовых предпосылок развития потребительской кооперации после введения в действие Гражданского кодекса РФ (часть 1) с 01.01.1995 года Основные конкурентные преимущества организаций потребительской кооперации Теоретические основы создания и деятельности потребительских кооперативов, Особенности организаций потребительской кооперации в современной России Особенности деятельности потребительских кооперативов разных видов Концептуальные направления развития потребительских кооперативов, Масштабы и особенности развития кооперативного движения в современном мире Международный кооперативный альянс: организационная структура, цели деятельности Развитие потребительской кооперации на Европейском континенте (последнее десятилетие XX–XXI века) Развитие потребительской кооперации на Американском континенте (последнее десятилетие XX–XXI века) Развитие потребительской кооперации в Африканских странах (последнее десятилетие XX–XXI века) Развитие потребительской кооперации в странах Азии и Тихоокеанского региона (последнее десятилетие XX–XXI века) **Форма контроля** Зачет
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	
ЕН.01	Химия	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - объединение и углубление знаний в области основных естественных наук, максимальное вскрытие содержания законов природы, выявление широких возможностей их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с сложными физико-химическими процессами; - подготовка студентов, понимающих физико-химические и коллоидно-химические основы технологических процессов пищевой промышленности; - подготовка студентов к решению типовых задач экспериментально-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности в области технологии продукции общественного питания; - овладение теоретическими и практическими основами качественного и количественного анализа, базовыми

		инструментальными методами анализа, что позволит спланировать и экспериментально выполнить поставленную аналитическую задачу, подтверждающую уровень специалиста среднего звена; - выработка у студентов понимания общественной потребности в развитии химии, а также формирование у них отношения к химии как составной части собственной практической деятельности в будущем; Задачи дисциплины: - приобретение студентами устойчивых знаний основ теории химических и физи-ко-химических процессов, связи химических и физических свойств веществ, химических и физических явлений и процессов, физико-химических основ учения о поверхностных явлениях и дисперсных системах; - обучение методам физико-химического исследования экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий; - научить целостно, воспринимать химические и физико-химические свойства вещества, определяющего аналитический сигнал; - знать основные методы качественного и количественного анализа рассчитывать основные термодинамические характеристики протолитических равновесий; - изучить характеристику различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - создать условия для развития творческого мышления при выборе оптимального метода анализа; - способствовать метрологической обработке полученных результатов в экспериментальных исследованиях. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Математический и общий естественнонаучный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности **Содержание** Представления о строении вещества. Валентность. Химические формулы. Закон постоянства состава. Относительная атомная и молекулярная масса. Количество вещества. Моль. Молярная масса. Расчеты по химическим формулам. Закон сохранения массы вещества при химических реакциях. Условия обратимости реакций. Химическая реакция. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу исходных и полученных веществ; изменению степеней окисления химических элементов; поглощению или выделению энергии. Реакции соединения, разложения, замещения, обмена. Типы реакций с участием органических соединений: реакции замещения, разложения, присоединения, полимеризации, изомеризации., Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость реакции: природа реагирующих веществ, поверхность соприкосновения реагентов, концентрация веществ, катализа-тор, температура. Тепловой эффект химической реакции. Термохимические уравнения и вычисления по ним. Сохранение и превращение энергии при химических реакциях. Закон действующих масс. Катализ. Катализаторы. Необратимые и обратимые реакции. Химическое равновесие. Сдвиг равновесия: влияние температуры, давления, концентрации. Принцип Ле-Шателье. , Окислительно-восстановительные реакции. Степени окисления элементов в сложных веществах, правила ее нахождения. Виды окислительно-восстановительных реакций. Закономерности их протекания. Расстановка коэффициентов в схемах окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса при составлении уравнений. Значение окислительно-восстановительных реакций в природе и технике. Ионные реакции. Условия необратимости реакций в растворах. Кислотность растворов. Понятие о pH. Шкала pH. Кислотно-основные индикаторы. Гидролиз солей. Значение гидролиза в химических процессах, его практическое использование, Диссоциация электролитов в водных растворах. Сильные и слабые электролиты. Вода как полярный растворитель. Роль воды в электролитической диссоциации. Гидратация

		ионов. Ступенчатость процесса диссоциации солей многоосновных кислот и оснований многовалентных металлов, Предмет и содержание курса физической химии. Место физической химии среди других химических наук. Коллоидная химия как раздел физической химии, изучающей свойства веществ в дисперсном состоянии и поверхностные явления. Значение физической и коллоидной химии для технологии пищевых продуктов. Предмет и методы термодинамики. Основные понятия и определения. Функции и параметры со-стояния. Термодинамические процессы. Внутренняя энергия системы. Работа. Теплота. Сущность тепловых процессов в технологии продуктов., Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции. Термохимия: экзотермические и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Термохимия. Закон Гесса и следствия из него., Свойства растворов ВМС. Методы получения ВМС. Набухание и растворение ВМС. Механизм набухания. Термодинамика набухания и растворения ВМС. Влияние различных факторов на степень набухания. Процессы набухания в технологии производства продуктов питания. Вязкость растворов ВМС. Пластично-вязкие тела в пищевой промышленности. Методы измерения вязкости раствора ВМС. , Общие свойства дисперсных систем. Количественные характеристики дисперсных систем. Структура дисперсных систем. Классификации дисперсных систем: по агрегатному состоя-нию дисперсной фазы и дисперсионной среды, по характеру взаимодействия дисперсной фазы с дисперсионной средой, по подвижности дисперсной фазы. Коллоидные системы пищевых продуктов, Поверхностная энергия Гиббса и поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Краевой угол смачивания. Зависимость поверхностного натяжения от температуры. Связь поверхностной энергии Гиббса и поверхностной энтальпии. Значение поверхностного натяжения в пищевой промышленности. Адсорбция. Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах. , Классификация органических соединений. Природные, искусственные и синтетические органические вещества. Сравнение органических с неорганическими веществами. Валентность. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекулы по валентности. Углеродный скелет. Радикалы. Функциональные группы. Типы химических связей в молекулах органических соединений. Основные положения теории химического строения А.М. Бутлерова. Структурная изомерия и изомеры. Классификация веществ по строению угле-родного скелета и наличию функциональных групп. Гомологи и гомологический ряд., Общие формулы алканов, алкенов, диеновых углеводородов, алкинов, ароматических углеводородов; характер связи в их молекулах; свойства и практическое значение изучаемых углеводородов., Определение, состав, строение, применение, промышленное получение кислородсодержащих органических соединений. Свойства алифатических и ароматических аминов (анилина) и их применение; структура белка, свойства и значение белков , Методы количественного анализа, современная классификация методов количественного анализа. Гравиметрический и титриметрический методы анализа. Кривые титрования. Классификация методов титрования. Выбор индикаторов. Расчеты результатов анализа. , Классификация физико-химических методов анализа. Оптические методы анализа. Эмиссионный спектральный анализ. Основной закон светопоглощения Бугера-Ламберта-Бера. Спектры поглощения. Фотоколориметрический метод. Выбор светофильтров. Метод градуировочного графика. Сущность метода рефрактометрии. Показатели преломления и их зависимость от различных факторов. Применение метода в экспертизе товаров. Электрохимические методы. Потенциометрический анализ. Электроды сравнения и индикаторные электроды. Применение методов в экспертизе пищевых продуктов., Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры. Методы и техника выполнения химических анализов. Приемы безопасной работы в химической лаборатории. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ЕН.02	Экологические основы природопользования	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у студентов общих и профессиональных компетенций путем освоения знаний, умений и навыков, научного

		представления, комплексного, целостного восприятия экологических основ природопользования, информированности и сознательности в повседневном природопользовании. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Математический и общий естественнонаучный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях **Содержание** , 1. Экология как наука, ее предмет, разделы, методы, мотивы, цели и задачи (от аутоэкологии до биосферного учения), сферы изучения и приложения. 2. Экологические основы природопользования – междисциплинарная наука об использовании человеком полезных свойств окружающей среды. 3. Предмет, цели и задачи природопользования как науки. 4. Мотивы рационального природопользования и охраны природы. 5. Принципы (правила) рационального природопользования и охраны природы. 6. Виды природопользования. 7. Понятие и взаимосвязь экологии, природопользования и охраны природы., 1. Взаимоотношения природы и общества. Развитие производительных сил общества; увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот. 2. Прямое и косвенное, преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования. Последствия антропогенной (предпринимаемой человеком) деятельности. 3. Преднамеренные воздействия человека на условия существования. Воздействие человека на природу и природы на человека. 4. Экологический кризис и экологическая катастрофа. Признаки экологического кризиса. История взаимоотношений общества и природы. 5. Законы взаимодействия общества и природы. 6. Глобальные экологические проблемы современности. Загрязнение окружающей среды. Проблема отходов. Парниковый эффект. Проблема «Истощение озонового слоя». Кислотные выбросы SO2 и NxOy и кислотные дожди. Деградация почвенного покрова. Деградация растительного покрова. Деградация животного мира. Смог. Урбанизация. Проблема перенаселения. 7. Пути решения глобальных экологических проблем. Роль человеческого фактора в решении глобальных проблем экологии. 8. Научно-технический прогресс и природа. Влияние урбанизации на биосферу, вытеснение техносферой биосферы. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств. , 1. Природная среда: природные ресурсы и природные условия. Оценка количества природных ресурсов. 2. Классификация природных ресурсов. 3. Понятие и значение природноресурсного потенциала. 4. Методическая база природопользования. Размещение производства на основе экологических принципов природопользования. 5. Рациональное использование и охрана минерально-сырьевых, биологических ресурсов, почв, атмосферы, вод. Рациональное использование и охрана недр. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов. Проблемы

		рационального использования водных ресурсов. Проблемы сохранения человеческих ресурсов. , 1. Проблемы, вызванные загрязнением окружающей среды, и состояние здоровья населения России. Состояние атмосферы, водных ресурсов городов. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. 2. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. 3. «Зеленая» революция и ее последствия. 4. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. 5. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Понятие экологического риска., , 1.Экологический мониторинг, его задачи, виды и средства. 2.Экологическое регулирование, прогнозирование последствий природопользования. 3.Экологическая паспортизация, экспертиза и контроль. 4. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу., 1.Экологическое законодательство РФ. 2.Государственные органы охраны окружающей природной среды. 3.Система органов управления и надзора по охране природы. 4.История Российского природоохранного законодательства. , 1. Правовые и социальные вопросы природопользования. 2. Экологическое законодательство и юридическая ответственность за экологические правонарушения. 3. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Нормирование качества окружающей среды 4. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы. Их цели и задачи. 5. Красная книга. 6. Охраняемые природные территории. Объекты охраны окружающей среды (национальные и международные) 7. Юридическая ответственность за экологические правонарушения, 1. .Концепция устойчивого развития. 2. Международно-правовые принципы охраны окружающей среды. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ЕН.03	Математика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - изучение фундаментальных основ математики в объеме, достаточном для применения в дисциплинах, читаемых студентам университета; - подготовка студентов к самостоятельному овладению математическими знаниями; - создание фундамента математического образования, необходимого для получения профессиональных компетенций; - воспитание математической культуры, привитие навыков математического мышления; - привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Математический и общий естественнонаучный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02

		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности **Содержание** , Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке и на бесконечности. Односторонние пределы. Замечательные пределы. Раскрытие неопределенностей. Непрерывность функции. Непрерывность основных элементарных функций. Классификация точек разрыва., Понятие производной. Правила дифференцирования суммы, произведения и частного. Таблица производных элементарных функций. Дифференцирование сложных функций. Производные высших порядков. Дифференциал функции., Монотонность функций. Экстремум функции. Выпуклость, вогнутость и точки перегиба графика функции. Асимптоты графика функции. Схема исследования функций., Первообразная функция. Неопределенный интеграл. Свойства неопределенного интеграла. Таблица основных интегралов. Методы интегрирования., Понятие об определенном интеграле. Основные свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница., Вычисление площадей криволинейных фигур. Вычисление длины дуги кривой. Вычисление объемов тел., , События и действия над ними. Вероятность события. Свойства вероятности. Вероятность суммы и произведения событий. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Формула Бернулли., Случайная величина. Виды случайных величин: дискретная, непрерывная. Числовые характеристики случайной величины: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение, мода, медиана., Предмет математической статистики. Выборочная совокупность. Вариационный ряд. Частота и частность. Полигон частот (частностей). Гистограмма частот (частностей). Числовые характеристики: выборочное среднее, выборочная дисперсия, выборочное среднее квадратическое отклонение, размах вариации, мода, медиана., , Характеристика основных методов решения прикладных задач. Основные элементы прикладной математики. Математические модели. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ЕН.04	Информатика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** обеспечение приобретения знаний и навыков работы на персональном компьютере, умений выбора и применения программ для решения профессиональных задач. Основная цель освоения дисциплины Информатика состоит в формировании у студентов представления об информатике и компьютерной технике, в приобретении теоретических знаний и практических навыков использования компьютерной техники и информационных технологий для решения задач в области специальных знаний. Задачи изучения дисциплины «Информатика»: 1) Уметь использовать изученные прикладные программные средства. 2) Использовать средства операционных систем и сред для обеспечения работы вычислительной техники. 3) применять программные методы планирования и анализа проведенных работ. 4) использовать виды автоматизированных информационных технологий. 5) Знать основные понятия автоматизированной обработки информации и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее - ЭВМ) и вычислительных систем. 6) Применять основные этапы решения задач с помощью ЭВМ, методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Математический и общий естественнонаучный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

		Содержание , Понятие информации, виды, свойства информации, информационные процессы. Формы представления информации. Кодирование чисел. Кодирование текста. Кодирование графической информации. Кодирование звуковой информации. Подходы к измерению информации. Определение количества информации. Единицы измерения., Общая схема устройства ПК. Принципы фон Неймана. Аппаратное обеспечение ПК., Операционная система: назначение, состав. Виды программ для компьютеров. Понятие файла, каталога (папки) и правила задания их имен. Файловая система , , Возможности текстового процессора. Основные элементы экрана. Создание открытие и сохранение документов. Редактирование документов. Форматирование. Вставка в документ рисунков, диаграмм и таблиц. Колонтитулы. Установка параметров печати. Вывод документа на печать, Назначение и возможности электронных таблиц. Интерфейс электронных таблиц. Организация расчетов, адресация в электронных таблицах. Построение диаграмм и графиков. Макросы, Основные элементы базы данных. Создание базы данных и ее заполнение. Создание таблиц. Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Понятие и структура отчета. Создание и оформление отчета. Вывод отчетов на печать и копирование в другие документы, Методы представления графических изображений. Растровая и векторная графика. Графический редактор: назначение, пользовательский интерфейс, основные функции. Создание и редактирование изображений: рисование на компьютере, стандартные фигуры, работа с фрагментами, трансформация изображений; работа с текстом., , Передача информации. Линии связи, их основные компоненты и характеристики. **Форма контроля** Зачет
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	
ОПЦ.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся понимания сущности и социальной значимости квалификации специалиста по поварскому и кондитерскому делу, освоение обучающимися необходимого объема базовых теоретических знаний, формирование практических умений общих и профессиональных компитенций в области морфологии микроорганизмов и микробиологии пищевых продуктов, физиологии питания, производственной санитарии и гигиены. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

		Содержание , Основные понятия микробиологии. История развития микробиологии. Мир микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов (размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики). Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. Техника микроскопирования: устройство микроскопа, приготовление препаратов. , Обмен веществ микроорганизмов. Химический состав микробной клетки. Ферменты микроорганизмов. Физиология микроорганизмов: понятие. Питание микроорганизмов. Типы питания: автрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. , Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, физико-химические, химические, биологические. Регулирование жизнедеятельности микроорганизмов с учетом экологических факторов., Виды процессов. Процессы, вызываемые микроорганизмами в анаэробных условиях. Процессы, вызываемые микроорганизмами в аэробных условиях. Брожение сложных углеводов. использование процессов в пищевых производствах. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха. Микрофлора тела здорового человека. Санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д., Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности (специфичность, вирулентность, токсичность). Понятие об инфекции. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, в продукты питания. Бактерионосительство. Иммунитет, его виды. Вакцины и сыворотки. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.Пищевые инфекции. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики. Сальмонеллез, причинны возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность. Пищевые отравления: классификация. Причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики , Микрофлора пищевых производств однородных групп продовольственных товаров (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, вкусовых, кулинарных и кондитерских изделий). Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности., , Физиология как наука о процессах жизнедеятельности организма. Теоретические и практические основы науки о питании. Предмет, методы и задачи дисциплины «Физиология питания». Цель изучения дисциплины "Физиология питания". История становления, связь с другими науками: гигиеной, санитарией, микробиологией, биохимией. Современное состояние и перспективы развития пауки о питании. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского. Существующие теории питания здорового и больного человека. Известные русские физиологи: И.П. Павлов, И.М. Сеченов. Задачи физиологов по улучшению здоровья и работоспособности населения. Проблемы питания. Государственная политика в области здорового питания населения России. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Современные понятия в области физиологии питания. , Значение пищеварения в жизнедеятельности организма. Общие закономерности процессов пищеварения. Строение пищеварительной системы. Пищеварение в ротовой полости. Физиологическое значение слюны. Пищеварение в желудке. Ферменты желудочного сока. Значение соляной кислоты в процессе пищеварения. Влияние продуктов и способов приготовления пищи на секреторную функцию желудка. Моторная функция желудка. Секреторная функция тонкой кишки. Полостное и мембранное пищеварение. Всасывание в

		тонкой кишке. Секреторная функция толстой кишки. Абсорбирующая функция толстой кишки. Состав и функции нормальной микрофлоры кишечника. Роль поджелудочной железы. Ферменты сока поджелудочной железы. Особенности строения печени. Обмен пищевых веществ в печени. Функции желчи. Влияние пищи на процессы желчеотделения. Регуляция работы пищеварительной системы. Пищевой центр. Понятие об аппетите и факторы, влияющие на его возникновение. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на степень усвояемости. , Обмен веществ и энергии. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Энергетические затраты организма. Факторы, определяющие величину суточных энергозатрат человека. Энергетический баланс. Суточный объем энергетических затрат человека. Условия, влияющие на энергозатраты организма. Понятие об основном обмене. Нормирование энергетической ценности суточного рациона в зависимости от профессии, пола, возраста и других факторов. Физиологические нормы энергетической ценности рационов питания для различных групп населения. Источники энергии в питании. Энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Неблагоприятное действие на организм избыточной и недостаточной энергоценности питания. Методы определения энергозатрат. Понятие об энергетических коэффициентах и их величины. , Пищевая ценность молока и молочной продукции. Пищевая ценность мяса, мясной продукции и мяса птицы. Пищевая ценность яиц и яичных товаров. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Пищевая ценность плодов и овощей. Пищевая ценность зерна и продуктов его переработки. Пищевая ценность кондитерских изделий и вкусовых товаров. , Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Рекомендации по составлению меню суточного рациона. Характеристика современных концепций здорового питания (функциональное питание). Понятие о пробиотиках и пребиотиках. Режим питания и его значение. Адекватное питание. , Характеристика групп интенсивности труда. Основы построения рационального питания для различных профессиональных групп населения. Социально- демографические группы населения РФ. Особенности питания детей и подростков. Физиологические и биохимические особенности растущего организма. Требования к энергетической ценности и химическому составу питания детей и подростков. Рекомендуемый режим питания детей. Особенности построения рационального питания для детей различного возраста. Школьное питание, физиологические требования к составлению меню школьных завтраков и обедов. Продуктовый набор питания детей и подростков и виды кулинарной обработки. Неблагоприятные последствия неполноценного питания и нарушения режима питания.Питание студентов вузов и средних профессиональных образовательных учреждений. Организация питания людей умственного труда и тяжелого физического труда. Особенности питания беременных женщин и организация питания кормящих матерей , Питание при тяжелом физическом труде. Питание людей, работающих во вредных условиях труда (лечебно - профилактическое питание). Физиологические требования к составлению меню и организации питания в столовых промышленных предприятий Особенности организации питания рабочих горячих цехов, особенности режима питания и составления меню для работающих в ночные смены. Требования к меню комплексных обедов для различных групп населения. Физиологические принципы сочетаемости продуктов и блюд, достижение разнообразия питания в течение двух рабочих недель. Основы лечебного питания. Влияние характера питания на течение различных заболеваний. Диетическое питание как составная часть комплексного лечения больного человека. Научные принципы и задачи построения лечебных диет. Особенности режима питания. Значение в лечебном питании отдельных пищевых веществ и продуктов питания, роль методов технологической обработки продуктов. Характеристика диеты для больных язвенной болезнью, заболеваниях желудка, толстого кишечника, заболевании почек; цель

		назначения, общая характеристика, пищевая ценность, режим питания, рекомендуемые и запрещенные продукты и блюда. Характеристика диеты при заболеваниях сердечно-сосудистой системы (атеросклероз, гипертоническая болезнь), ожирении: цель назначения, общая характеристика, пищевая ценность, режим питания, рекомендуемые и запрещенные продукты и блюда. , , Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены. Порядок осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Государственный и производственный санитарный надзор и контроль Личная гигиена. Производственная гигиена. Санитарная одежда. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Порядок прохождения медицинских обследований персонала. Гигиенический контроль персонала предприятий общественного питания. , Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Санитарный режим содержания помещений и окружающей территории предприятия. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования., Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Санитарные требования к условиям хранения особо скоропортящихся продуктов. , Санитарно-эпидемиологические требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологическая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование общекультурных и профессиональных компетенций в области основ хранения и контроля запасов сырья, подготовка студента к освоению специальных дисциплин. изучение теоретических и методологических основ хранения и контроля запасов и сырья, необходимых для решения практических задач связанных с организацией и управлением запасов и сырья в профессиональной деятельности техника-технолога **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке **Содержание**

		группа, вид, категория, класс, сорт, товар, сырье, свойства, Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Зерно и про-укты его переработки. Крупы: характеристика . Вкусовые товары. Крахмал, сахар и кондитерские изделия, Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Молочные продукты. Пищевые жиры. Яйца и яичные продукты. , Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Зерно и продукты его переработки. Крупы: характеристика Молочные продукты. Пищевые жиры. Яйца и яичные продукты. Вкусовые товары. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. , Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки. Рыба и рыбные продукты. Мясо и мясные продукты. Зерно и продукты его переработки. Крупы: характеристика Молочные продукты. Пищевые жиры. Яйца и яичные продукты. Вкусовые товары. Крахмал, сахар и кондитерские изделия. Показатели безопасности. , Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции , Правила хранения продуктов. Хранение скоропортящихся продуктов. Правила приемки продовольственных товаров. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания. Товарные потери при хранении Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре. , Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика специализированных предприятий. Основные правила работы предприятий. Принципы размещения предприятий общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий., Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. Плановое меню: определение, значение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой. Составление требования-накладной для получения продуктов из кладовой. , Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Документальное оформление отпуска продуктов и сырья на производство, расчет потребного количества продуктов на день, документальное оформление отпуска готовой продукции с производства. Характеристика нормативно-технической документации. Разработка производственной программы в заготовочных цехах. Особенности производственной программы специализированных цехов. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся определенного состава компетенций, которые базируются на характеристиках будущей профессиональной деятельности - освоении знаний в области оснащения предприятий общественного питания различными видами технологического оборудования и производственного инвентаря и безопасного его эксплуатирования. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

		ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **Содержание** , 1.Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. 2.Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных мехнизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации , Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Оборудование для тонкого измельчения продуктов. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации, Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации, , Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации, Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации, , Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации, Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ОПЦ.04	Организация обслуживания	**Цели освоения дисциплины (модуля)**

		приобретение студентами прочных теоретических знаний, практических умений по вопросам оказания услуг на предприятиях общественного питания, различных организационно-правовых форм, типов и классов. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей **Содержание** 1. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг 3. Интерьер помещений организации питания 4. Сервизная и бельевая назначение, оснащение 5. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение 6. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение, 1. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды 2. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания 3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов 4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла 5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья 6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности, 1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню 2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин , 1. Уборка торговых помещений,расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение полуфабрикатов 3. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями 4. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство 5. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива , 1. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания

		2. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского 3. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание , 1. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя 2. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд 3. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. 4. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий 5. Правила этикета и нормы поведения за столом 6. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP, 1. Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы 2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами 3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами 4. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания 5. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай 6. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей , 1. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс 2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний 3. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий 4. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта 5. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю 6. Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана **Форма контроля** Экзамен (устно)
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающегося общекультурных компетенций посредством освоения знаний, умений и навыков в области управления деятельностью организаций общественного питания, анализа основных показателей эффективности их деятельности и повышения их конкурентоспособности на рынке посредством организации маркетингового управления. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере **Содержание** , 1. Понятие об экономике и экономической деятельности людей. 2. Зарождение и основные этапы развития экономической мысли.

		3. Методы исследования экономических явлений. , 1. Сущность и функции рынка. 2. Рыночный механизм и его элементы. 3. Законы рынка. , 1. Общая характеристика субъектной структуры рыночного хозяйства. 2. Понятие предприятия (организации): определения и классификация. 3. Государство как хозяйствующий субъект. , 1. Цена и ее функции на предприятиях. 2. Затратный механизм ценообразования. 3. Рыночный механизм ценообразования. , 1. Заработная плата как цена ресурса. 2. Основные формы и современные системы оплаты труда. , , 1. Понятие менеджмента, его содержание и место в системе социально-экономических категорий. 2. Менеджмент как особый вид профессиональной деятельности. 3. История развития менеджмента, современные подходы в менеджменте. 4. Национальные особенности менеджмента. , 1. Планирование в управленческом цикле. 2. Организация как функция управленческого цикла. 3. Мотивация – функция управления. 4. Функция контроля в менеджменте. , 1. Сущность методов управления. 2. Классификация и характер воздействия методов управления. 3. Система методов управления. , 1. Понятие руководства и власти. 2. Управление человеком и управление группой., 1. Сущность и классификация стилей управления. 2. Факторы формирования стиля управления. 3. Современные подходы к стилю руководства. , 1. Сущность и виды коммуникаций в управлении. 2. Модель коммуникационного процесса. 3. Коммуникационные сети, их характеристика. , 1. Сущность, процесс и характеристика делового общения. 2. Значение, функции и эффективность управленческого делового общения. , 1. Сущность и природа конфликтов в организации. 2. Причины возникновения конфликтов. 3. Природа стресса и методы снятия стресса. , , 1. Сущность понятия маркетинга. 2. Принципы и функции маркетинга. 3. Виды маркетинга. Состояния спроса и задачи маркетинга в зависимости от состояния спроса. 4. Концепции управления маркетингом. , 1. Понятие маркетинговой среды. Основные факторы микросреды. 2. Понятие макросреды. , 1. Понятие маркетинговой информационной системы предприятия. 2. Классификация маркетинговой информации. 3. Маркетинговые исследования и их виды.

		4. Этапы проведения маркетинговых исследований. , 1. Критерии и признаки сегментации. 2. Выбор целевых сегментов и стратегии охвата рынка. 3. Позиционирование товара на рынке. , 1. Определение товара и его характеристики 2. Основные виды классификации товаров 3. Жизненный цикл товара , 1. Понятие системы сбыта и товародвижения. 2. Каналы товародвижения. 3. Оптовая и розничная торговля как методы сбыта , 1. Система формирования спроса и стимулирования сбыта 2. Методы стимулирования сбыта. , 1. Организация управления маркетингом. 2. Планирование в системе управления маркетингом. 3. Маркетинговый контроль. **Форма контроля** Зачет с оценкой
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** освоение комплекса знаний и умений о правовых основах осуществления профессиональной деятельности в сфере поварского и кондитерского дела и формирование опыта практической деятельности в области применения правовых норм в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке, ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере **Содержание** 1. Понятие и виды производственных отношений регулируемых гражданским правом. 2. Понятие предпринимательской деятельности. 3. Понятие и виды источников правового регулирования производственных отношений. , 1.Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности. 2. Граждане (физические лица)как субъекты предпринимательской деятельности. 3. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. 4.Организационно-правовые формы юридических лиц 5.Реорганизация и ликвидация юридических лиц , 1. Понятие и содержание права собственности 2. Право частной собственности граждан 3. Право частной собственности юридических лиц 4. Другие вещные права

		5. Охрана и защита права собственности , 1. Понятие и виды гражданско-правовых договоров 2. Содержание договора 3. Порядок заключения, изменения и расторжения договора 4. Представительство и доверенность , 1. Договоры, связанные с передачей имущества в собственность 2. Договоры, связанные с передачей имущества в пользование 3. Договоры, связанные с выполнением работ и оказанием услуг , 1.Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности. 2.Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения. 3. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. 4. Право социальной защиты граждан. 5.Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. , 1. Основные понятия законодательства о защите прав потребителей 2. Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям 3. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг) 4. Государственная и общественная защита прав потребителей , 1. Формы и способы защиты прав предпринимателей 2. Защита прав предпринимателей арбитражным судом 3. Некоторые особенности рассмотрения споров, вытекающих из предпринимательской деятельности 4. Внесудебные формы защиты прав предпринимателей. Нотариальная защита 5. Рассмотрение дел в апелляционной, кассационной и надзорной инстанциях арбитражных судов. , 1. Понятие и основные черты административной ответственности. 2. Юридический состав административного правонарушения. 3. Освобождение от административной ответственности. , 1. Общие понятия государственного регулирования предпринимательской деятельности 2. Лицензирование и сертификация. 3. Контроль за осуществлением предпринимательской деятельности **Форма контроля** Зачет с оценкой
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** совершенствование опыта использования компьютерной техники и программного обеспечения, рассмотрение теоретических основ и базовых понятий информационных технологий, а также возможностей новых электронных технологий в сфере общественного питания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности **Содержание**

		1. Определение понятия «система». 2. Понятие и классификация информационных систем. 3. Понятие и классификация информационных технологий. , 1. Информационные связи предприятия. Типовая структура предприятия. 2. Структура современного коммерческого предприятия. 3. Интернет, Интранет, Экстранет и структура предприятия. 4. Офисная техника и информационные потоки в современном офисе. 5. Технологии перевода бумажных документов в электронные , 1. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. 2. Основные понятия автоматизированной обработки информации. 3. Автоматизированные системы делопроизводства. 3. Направления автоматизации деятельности предприятия. , 1. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. 2. Справочно-правовые системы: понятие, назначение, виды систем. 2. Основные приемы работы с СПС «КонсультантПлюс». , 1. Классификация вирусов. 2. Признаки присутствия на компьютере вредоносных программ. 3. Методы защиты от вредоносных программ. 4. Классификация антивирусов. , 1. Принципы защиты информации от несанкционированного доступа. 2. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности предприятия. , 1. Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия. 2. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности. 3. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных). 4. Технологию поиска информации в Интернет. , 1. Локальные вычислительные сети: основные понятия, назначение. 2. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности. 3. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных). , 1. Подключение к компьютеру поставщика услуг Интернета. 2. Понятие браузеров и их функции. 3. Работа с программой Internet Explorer. 4. Открытие и просмотр Web-страниц. 5. Понятие работа с гиперссылками. 6. Отправка и получение сообщений. 7. Создание сообщения электронной почты. 8. Работа с адресной книгой. , 1. Обзор возможностей системы «Трактиръ». Концепции конфигураций «Трактиръ: Back-Office ПРОФ» и «Трактиръ: Front-Office БИЗНЕС» 2. Технологии, поддержива-емые системой «Трак-тиръ: Front-Office БИЗНЕС» 3. Настройка системы «Трактиръ: Front-Office БИЗНЕС» на параметр конкретного предприятия

		4. Работа с заказами в интерфейсе «рабочее место» «Трактиръ: Front-Office БИЗНЕС» **Форма контроля** Зачет с оценкой
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у студентов системы взглядов в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь, четкого понимания источников возникновения опасных производственных факторов, а так же научить методом и способом их устранения или снижения возможных последствий. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях **Содержание** , Понятие о чрезвычайных ситуациях. Экстремальная ситуация. Опасная ситуация. Аварии. Катастрофы и их виды. Стихийные бедствия. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации., Классификация чрезвычайных ситуаций: по природе возникновения, по масштабам распространения последствий, по причине возникновения. Чрезвычайные ситуации природного происхождения, техногенного и социального характера., , Системы законодательных и нормативных правовых актов, регулирующих вопросы экологической, промышленной, производственной безопасности Понятие об устойчивости в ЧС. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Применение первичных средств пожаротушения, Современное оружие массового поражения. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения., , Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. РСЧС, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Руководство системой РСЧС. Силы и средства системы РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Права и обязанности граждан России в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Единая служба спасения – 01. , Опасные и вредные факторы производства. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий производственных факторов. Санитарно-гигиенические нормативы условий труда. Средства индивидуальной и коллективной защиты работающих. , , Основные составляющие здорового образа жизни. Источники загрязнения окружающей среды. Экология и здоровье человека. Профилактика инфекционных заболеваний, Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Оказание первой помощи пострадавшим при производственных авариях и других несчастных случаях. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. Первая медицинская помощь при повреждении тканей и органов. Первая медицинская помощь при острых отравлениях. Применение лекарственных средств. Реанимационные мероприятия при

		острых нарушениях сердечной деятельности и дыхания. , , Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Национальные интересы России. Основные угрозы национальной безопасности Российской Федерации. Вооруженные Силы Российской Федерации Развитие науки в интересах обороны. Международное сотрудничество в целях коллективной безопасности и совместной обороны. , Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, ее составляющие. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. , Военно-профессиональная ориентация на овладение военно-учетными специальностями. Классы сходных воинских должностей. Командирские воинские должности. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО, Общие должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью, Владение способами бесконфликтного общения и само- регуляции в повседневной деятельности и экстремальных уровнях военной службы. Ответственность за воинские проступки. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы., Боевые традиции, символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу – основы боевой готовности частей и подразделений. Города- герои и города Воинской Славы. **Форма контроля** Зачет с оценкой
ОПЦ.09	Охрана труда	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются формирование у студентов системы взглядов в области охраны труда при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь, четкого понимания источников возникновения опасных производственных факторов, а также научить методом и способом их устранения или снижения возможных последствий. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами **Содержание** , Общие понятия и терминология безопасности труда. Понятия охраны труда. Основные законодательные акты, регулирующие охрану труда в Российской Федерации. Нормативно правовые акты по безопасности труда (СанПиН, СНиП, ГОСТ ССБТ). Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющие на деятельность организации. Обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда (дисциплинарная,

		административная, материальная и уголовная)., Правовые основы управления охраной труда. Органы государственного управления безопасностью. Федеральная инспекция труда (Роструд), техническая инспекция (Ростехнадзор), санитарно-эпидемиологическая инспекция (Роспотребнадзор), их основные функции., Управление охраной труда на производстве. Функции управлении СУОТ. Задачи управления, объекты управления. Организация службы охраны труда. Комиссии (комитеты) по охране труда. Оборудование и оформление кабинетов по охране труда., , Классификация вредных и опасных производственных факторов. Опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемые видами профессиональной деятельности Виды и характеристика вредных производственных факторов. Физические факторы, химические, биологические и психофизиологические факторы. Источники негативных факторов. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда. Установление возможных причин проявления опасностей, Понятие «несчастный случай на производстве», «производственный травматизм» и «профессиональные заболевания». Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом). Расследование несчастных случаев на производстве. Социальное страхование от несчастных случаев и профессиональных заболеваний., , Особенности обеспечения безопасных условий труда в профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда. Обучение и проверка знаний требований охраны труда. Умение руководителей проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда. Организация надзора за соблюдением требований охраны труда: контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда, Общие требования безопасности, предъявляемые средствам защиты. Применение средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности. Механизация и автоматизация производственных процессов. Предохранительные, блокировочные устройства. Заземление, вентиляция. Порядок хранения и использования средств индивидуальной защиты., Правовые, нормативные и организационные основы аттестации рабочих мест по условия труда. Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности. Специальная оценка условий труда, Понятие производственной санитарии. Мероприятия по производственной санитарии. Санитарно-бытовое обеспечение работников. Обязательные медицинские осмотры работников. Профилактика и гигиена труда **Форма контроля** Экзамен (устно)
ОПЦ.10	Введение в специальность	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование первоначальных знаний о процессах производства кулинарной продукции и нормативно-техническом документационном обеспечении деятельности предприятий общественного питания необходимых для последующего изучения процессов реализации и производства кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02

		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами **Содержание** 1. Предмет и задача дисциплины, ее место в процессе подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2. Современные направления развития общественного питания как отросли народного хозяйства 3. народная кухня и современность , 1. Понятие пищевой ценности продукции общественного питания 2. Нормы физиологической потребностей человека 3. Социально демографическая группа населения РФ, 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции предприятий общественного питания 2. Основные понятия, определяющие технологический цикл производства продукции общественного питания. 3. Технологический цикл производства кулинарной продукции 4. Технологические принципы производства кулинарной продукции , 1. Общая характеристика процесса обслуживания 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания 3. Средства информации: меню, прейскуранты, карта вин, их назначение и характеристика , 1. Общие требования к персоналу на предприятие общественного питания 2. Квалификационные характеристики различных категорий работников предприятий общественного питания 3. Организация охраны труда на предприятиях общественного питания **Форма контроля** Зачет
ОПЦ.11	Контроль качества продукции и услуг	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование профессиональных компетенций на основе приобретенных знаний, умений и навыков в области контроля качества продукции и услуг общественного питания, **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке **Содержание** Цели и задачи дисциплины.Предмет изучения дисциплины. Связь с другими науками. Понятие качества продукции.Проблемы повышения качества продукции общественного питания. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных ее показателей. Правовое реулирование качества в общественном питании, Органолептические методы.Понятие о бракераже готовой продукции.Состав бракеражной комиссии. Порядок и периодичность проведения бракеража, ведение бракеражного журнала.Система оценки качества продукции в баллах.

		Методы определения показателей общего химического состава. Методы определения физико-химических и функционально-технологических показателей. Методы определения показателей безопасности. , Требования к отбору проб продукции.Методы отбора проб.Требования к документальному оформлению отбора проб.Требования к нормам отбора проб. Транспортирование, приемка и хранение проб. Подготовка проб продукции к физико-химическим испытаниям. Характеристика основных физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.ГОСТы на методе испытаний. Методология проведения испытаний продукции общественного питания.Арбитражные методы испытаний.Ускоренные методы испытаний., Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленных полуфабрикатов из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы. Определение органолептических показателей, массы полуфабриката, массовой доли жира, содержание влаги, содержание наполнителей, качественное определение наполнителей. Определение сернистого ангидрида, сухих веществ, жира, кислотности в овощных полуфабрикатах. Методология определения содержания сахара в полуфабрикатах из круп, муки, полуфабрикатах тортов и пирожных., Контроль качества первых блюд. Органолептическая оценка.Определение физико-химических показателей.Проверка правильности вложения сырья. Контроль качества вторых блюд, гарниров и соусов: органолептическая оценка, определение эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий.Определение содержания яиц в кулинарных изделиях.Контроль качества фритюрного жира. Контроль качества холодных блюд и закусок: органолептическая оценка и исследование физико-химических показателей. Контроль качества сладких блюд и напитков: органолептическая оценка , исследование физико-химических показателей . Контроль качества изделий из теста: органолептическая оценка , исследование физико-химических показателей , Общие понятия идентификация пищевых продуктов.Идентификация продукции общественного питания. Понятие фальсификации и меры борьбы с ней.Фальсифицированная продукция общественного питания. **Форма контроля** Зачет
ОПЦ.12	Метрология и стандартизация	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся общих и общепрофессиональных способностей в области основ метрологии и стандартизации, подготовка студента к освоению специальных дисциплин. – изучение теоретических и методологических основ метрологии и стандартизации, необходимых для решения практических задач связанных с применением средств измерений, стандартов, общероссийских классификаторов и других нормативных документов в профессиональной деятельности менеджера, проведением подтверждения соответствия продукции. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам, ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

		Содержание Метрология: основные понятия, цели, задачи, функции, объекты. Основные разделы метрологии: теоретическая, законодательная и прикладная. Физические величины: их размер, размерность, значение. Единицы физических величин. Кратные и дольные едини-цы. Международная система единиц физических величин (СИ). , Цель и задачи государственной системы обеспечения единства измерений. Структура метрологического обеспечения единства измерений. Правовые основы обеспечения единства измерений. Техническая и организационная подсистемы обеспечения единства измерений. Субъекты обеспечения единства измерений: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт), государственная метрологическая служба РФ, метрологические службы государственных органов управления и юридических лиц. Международные метрологические организации. , Измерения: понятие, цель, объект, принцип, результат. Классификация измерений. Средства измерений: определение, классификация, назначение. Отличительные особенности различных видов средств измерений. Методы измерений: определение, виды. Метрологические характеристики средств измерений. Классы точности средств измерений. Методики выполнения измерений: определение, содержание, назначение, применение аттестаций. Точность методов и результатов измерений. Погрешности: определение, их классификация. Причины их возникновения, пути устранения. Система воспроизведения единиц величин. Эталоны единиц величин, виды, свойства. , Цель, объекты и сферы распространения государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений: утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений, поверка средств измерений, метрологическая экспертиза, аттестация методик (методов) измерений, аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на выполнение работ и (или) оказание услуг в области обеспечения единства измерений. Калибровка средств измерений. Направления государственного метрологического надзора. Субъекты, осуществляющие государственный метрологический надзор, их полномочия. Ответственность за нарушение метрологи-ческих правил и норм. , Правовая база технического регулирования. Техническое регулирование: сущность, элементы, объекты, субъекты, принципы. Цели принятия технических регламентов. Технические регламенты: определение, содержания, порядок разработки, принятия и применения, изменения и отмены. , Стандартизация: сущность, цели, принципы, задачи, объекты. Уровни стандартизации: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Методы стандартизации: унификация, систематизация, симплификация, селекция, агрегатирование, их характеристика. Комплексная и опережающая стандартизация. Взаимосвязь принципов и методов стандартизации. , Документы в области стандартизации: определение, краткая характеристика. Категории и виды стандартов: понятие, классификационные признаки. Национальные стандарты: объекты, статус, содержание. Применение в России международных и меж-государственных стандартов. Стандарты организаций. Технические условия. Содержание и структура стандартов разных видов. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации (ОК ТЭСИ): определение, со-держание, используемые системы классификации и кодирования. Применение ОК ТЭСИ в практической деятельности. , Национальная система стандартизации российской Феде-рации: определение, элементы, правовая и нормативная база, субъекты, направления ее реформирования. Полномочия национального органа по стандартизации. Информационное обеспечение технического регулирования и стандартизации. Международные организации по стандартизации и международное экономическое сотрудничество. Цели, задачи и формы

		международного сотрудничества в области стандартизации. Международные организации по стандартизации: ИСО, МЭК. Их цели, задачи, состав участников, структура, объекты стандартизации, направления работы. Региональные организации по стандартизации: ЕОК, СЕН и др., их цели, задачи, направления работы. Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Це-ли, задачи, структура, состав, объекты стандартизации. По-рядок разработки и принятия межгосударственных стан-дартов. , Оценка и подтверждение соответствия: понятия, виды деятельности. Подтверждение соответствия: цели, принципы, формы. Добровольное подтверждение соответствия: объекты, сущность, системы добровольной сертификации. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация и декларирование соответствия, их объекты, нормативная база. Организация работ по подтверждению соответствия. Участники подтверждения соответствия, их полномочия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. **Форма контроля** Зачет
ОПЦ.13	Основы предпринимательства	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Формирование знаний умений и навыков по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельность в профессиональной сфере **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Общепрофессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере **Содержание** Понятие «предпринимательская деятельность». Признаки предпринимательства. Черты предпринимателя. Субъекты и объекты предпринимательства., Классификация видов предпринимательской деятельности. Производственное, коммерческое, финансовое и консультационное предпринимательство., Понятие о малом предпринимательстве. Критерии отнесения предпринимательских структур к малым и средним. Государственная поддержка малых предприятий., Сущность франчайзинга. Виды франчайзинга и их характеристика. Экономические основы франчайзинга , Понятие и характеристика индивидуальной деятельности. Понятие и признаки юридического лица. Основные организационно-правовые формы юридических лиц. Иинтеграция предпринимательских структур., Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей. Постановка индивидуального предпринимателя на налоговый учет. Прекращение деятельности индивидуального предпринимателя , Порядок государственной регистрации юридических лиц. Сроки государственной регистрации юридических лиц. Формы учредительных документов. , Понятие и сущность бизнес-плана. Структура бизнес-плана. Реализация бизнес-плана , Понятие о предпринимательском договоре. Подготовка предпринимателя к заключению договора. Оферта как форма заключения договора. **Форма контроля** Зачет

ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01..01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Цель освоения дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» заключается в усвоение теоретических знаний в области организации приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента **Содержание** Назначение, размещение производственного (овощного) цеха заготовочного предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организацию технологического процесса и рабочих мест, условия труда в цехе., Назначение, размещение производственного (мясного) цеха заготовочного предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организацию технологического процесса и рабочих мест, условия труда в цехе., Назначение, размещение производственного (рыбного) цеха заготовочного предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организацию технологического процесса и рабочих мест, условия труда в цехе., Назначение, размещение производственного (птицегольевого) цеха заготовочного предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организацию технологического процесса и рабочих мест, условия труда в цехе., Назначение, размещение производственного (овощного) цеха доготовочного предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организацию технологического процесса и рабочих мест, условия труда в цехе., Назначение, размещение производственного (мясного) цеха доготовочного предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организацию технологического процесса и рабочих мест, условия труда в цехе., Назначение, размещение производственного (рыбного) цеха доготовочного предприятия, ассортимент

		мест, условия труда в цехе., Назначение, размещение производственного цеха по доработки полуфабрикатов и цеха обработки зелени, ассортимент выпускаемой продукции, организацию технологического процесса и рабочих мест, условия труда в цехе. **Форма контроля** Экзамен (устно)
МДК.01..02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**Цели освоения дисциплины (модуля)** усвоение теоретических знаний в области процессов приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых навыков и компетенций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** , 1.Сущность и социальная значимость общественного питания и труда его работников 2.Задачи профессионального и личностного развития специалиста отрасли общественного питания, пути повышения квалификации 3.Технологические документы, оформляемые при производстве полуфабрикатов 4.Источники информации о процессе производства полуфабрикатов 5.Технологический цикл предприятий общественного питания различного типа 6.Принципы производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 1.Классификация ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 2.Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3.Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 4.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества , , 1.Классификация ассортимента рыбы и нерыбного водного сырья 2.Технологическая характеристика сырья 3.Пищевая ценность рыбного сырья 4.Требования к качеству рыбы и нерыбного водного сырья, 1.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд 2.Технология приготовления начинок для фарширования рыбы 3.Правила подбора пряностей и приправ для рыбы 4.Требования к качеству полуфабрикатов, , 1.Технологические характеристики мяса убойных животных 2.Пищевая ценность различных видов мяса, 1.Приготовление порционных полуфабрикатов 2.Приготовления мелкокусковых полуфабрикатов

		3.Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы 4.Приготовление маринадов 5.Требования к качеству полуфабрикатов из мяса 6.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса 7.Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса, , 1.Характеристика сырья и его пищевая ценность 2.Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы, 1.Подготовка домашней птицы и пернатой птицы для приготовления сложных блюд 2.Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы 3.Приготовление начинок для фарширования птицы 4.Варианты подбора пряностей для домашней птицы 5.Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени 6.Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы **Форма контроля** Экзамен (устно)
УП.01..03	Учебная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** , Вводное занятие. Ознакомление с производством. Техника безопасности на предприятии. Личная гигиена., 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

		, Характеристика сырья. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего % отходов, проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам). Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка).Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, маринованных, сушеных. Органолептическая оценка качества обработанных грибов. Условия хранения обработанных овощей, зелени, грибов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов. Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию., Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, бельдюги, миноги, наваги). Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Кулинарное использование визиги, голов, рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленно. Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты, речных раков. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Обработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией). Проверка соответствия показателей качества приготовленной

		продукции требованиям нормативных документов. Ознакомление с порядком оформления и выдача удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию, правилами подготовки ее к транспортированию., Характеристика сырья и пищевой ценности. Строение и состав мышечной и соединительной ткани мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов их ассортимент и кулинарное использование. Режимы хранения. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Деление полутуш на отрубы. Обвалка и зачистка передней и задней четвертин говяжьих туш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбива(крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные). Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Разделка туш свинины, баранины, козлятины. Обработка поросят. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. Совместимость взаимодействия сырья при приготовлении рубленого мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов вырабатываемых промышленностью. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов, свиных и телячьих ног, мозгов, печени, почек, языков, сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации., , Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясо-костного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов Решение ситуационных задач., Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Решение ситуационных задач

		Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порционирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление блюд местного компонента: сочни рыбные, каштаны рыбные. Тепловой режим, техника безопасности. Выход, оформление блюд, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач., Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп- лапша домашняя с курицей Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп-харчо, суп картофельный с рисом Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник, окрошка овощная, окрошка мясная Решение ситуационных задач., Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом

		Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен Решение ситуационных задач., Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая Приготовление крупеника из сметаны Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник Решение ситуационных задач., Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Решение ситуационных задач Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Праподачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач. Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натураль-ный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из; творога: творог с сахаром и сметаной, сырники со сметаной; вареники ленивые, вареники с творогом и со сметаной. Приготовлении массы для сырников, ленивых вареников, теста для вареников. Тепловая обработка. Выход, сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач. , Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мя-со отварное, куры отварные, сосиски, сардельки от-варные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром. Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным

		куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из рубленой натуральной массы: бифштекс рубленый, шницель, котлеты полтавские. Приготовление полуфабриката, тепловой режим. Подготовка гарнира. Доведение до вкуса, до готовности, оформление блюд, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет с гарниром. Приготовление полуфабриката, тепловой режим, подбор гарнира, соуса. Оформление и отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из тушеного мяса: мясо тушеное, говядина духовая, зразы отбивные, азу, гуляш, плов, поджарка. Особенности приготовления, порядок закладки продуктов и теплового режима. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: голубцы с мясом, перец фаршированный, запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом, блинчики с мясом. Подготовка сырья тепловой режим, подбор соуса, последовательность укладки продуктов, запекание. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из птицы: курица жареная, котлета Пожарская, шницель «По-столичному», котлета «По-киевски», цыплята-табака. Организация рабочего места, подготовка п/ф, тепловой режим, подбор гарнира, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач. Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «По-белгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач., , Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск Приготовление и отпуск блюд: салат из помидор, огурцов, редиса, зеленого лука с яйцом. Оформление, отпуск, выход, сроки реализации, требования к качеству. Работа со

		сборником рецептур Приготовление и отпуск блюд: морковь с сахаром и сметаной, редька с маслом, салат из свежей капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству Приготовление и отпуск блюд: винегрет овощной, салат картофельный, свекла с майонезом и сыром. Выход, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, сроки реализации Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Решение ситуационных задач. Приготовление и отпуск киселей из свежих фруктов и ягод: из концентрата, кисель молочный. Правила от-пуска, температура подачи, выход, сроки реализации Приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов. Консервированных фруктов. Выход, сроки реализации, требования к качеству Приготовление и отпуск блюд: желе фруктовое, молочное, мусс яблочный, самбук. Последовательность приготовления, выход, сроки реализации., , Приготовление и отпуск чая с сахаром, лимоном, вареньем. Правила подачи, температура отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: кофе натуральный, кофе на молоке, кофе с молоком, по-восточному, глясе. Правила и особенности приготовления, отпуска. Температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: оладьи, блины, блинчики с вареньем. Технология приготовления, выход, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач., , Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и

		полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике., , 1. Организация рабочего места 2. Проверка органолептическим способом годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ 3. Проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья 4. Проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой 5. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, целой тушки с головой, целой без головы 6. Использование различных современных технологий приготовления полуфабрикатов из рыбы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы) 7. Использование различных технологий приготовления и оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 8. Использование современных методов приготовления и оформления холодных и горячих закусок 3. Использование современных методов приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 1. Организация рабочего места 2. Выбор производственного инвентаря и необходимого сырья 3. Использование современных методов приготовления и оформления дрожжевого теста. 4. Использование современных методов приготовления и оформления кондитерских изделий., Оформление результатов учебной практики по модулю ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПП.01..04	Производственная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования профессиональных компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей. **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в

		соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1.1 Обработка,подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов. Тема 1.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыб Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в

		соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Тема 1.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида

		рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки. Тема 1.5 Обработка, подготовка мяса диких животных Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Тема 1.7 Обработка и подготовка пернатой дичи

		Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарногигиенические требования к ведению процессов обработки. Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. , Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий. 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с

		инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Тема 2. Организация хранения готовых холодных блюд Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 2. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Изучение ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления; 2. Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и

		правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; 4. Приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема 1. Приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Тема 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, порционирование (комплектования) Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

		2. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 3. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 4. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. , Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Тема. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия общественного питания. 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком при?ма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой,

		инвентар?м. 10. Ознакомление с составлением ведомости уч?та движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и техникотехнологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и техникотехнологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с уч?том совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расч?тов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с уч?том вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их при?мки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением сч?та-фактуры, товарной накладной, акта обустановленном расхождении по количеству и качеству при при?мке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного

		листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости уч?та движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объ?му и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за уч?том рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля уч?та рабочего времени., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. , , Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления блюд а так же хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, их безопасное использование.

		Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. , Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПМ.01.ЭК..05	Экзамен (квалификационный)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Экзамен (устно)
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и	
МДК.02..01	Организация процессов приготовления,	**Цели освоения дисциплины (модуля)**

	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	заключаются в усвоение теоретических знаний в области организации приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** 1.Понятие технологического цикла производства продукции общественного питания 2.Термины и определения, используемые на предприятиях общественного питания в процессе производства продукции общественного питания 3.Нормативная документация, регламентирующая производство и реализацию горячей кулинарной продукции сложного ассортимента, в том числе требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания 4.Документальное оформление товародвижения на предприятиях общественного питания 5.Документальное оформление процесса разработки новых и фирменных блюд , 1.Оборудование, применяемое в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции, правила его безопасной эксплуатации 2.Посуда и инвентарь, применяемые в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции 3.Организация отпуска готовой кулинарной продукции потребителю - правила подачи блюд. Требования к отпуску на вынос., 1.Организация работы горячего цеха предприятий различного типа 2.Организация работы горячего отделения универсального цеха 3.Организация работы кулинарного цеха 4.Документальное оформление товародвижения в горячем цехе, 1.Основы планирования работы предприятия общественного питания по производству горячей кулинарной продукции 2.Оперативное планирование работы - плановое меню и его назначение

		3.Меню как составная часть планирования деятельности предприятия питания , 1.Требования к персоналу, осуществляющему процесс приготовления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции 2.Графики выхода на работу 3.Санитарные требования к персоналу 4.Организация и проведение инструктажа по технике безопасности **Форма контроля** Зачет с оценкой
МДК.02..02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Цели освоения дисциплины (модуля)** усвоение теоретических знаний в области процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** 1.Способы кулинарной обработки продуктов, применяемые для приготовления сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 2.Способы тепловой обработки пищевых продуктов и их характеристика 3.Значение тепловой обработки пищевых продуктов, 1.Классификация соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки полуфабрикатов соусов 3.Соус красный основной и его производные, рецептуры, современные методы приготовления 4.Соус белый основной и его производные, рецептуры, современные методы приготовления 5.Соусы на рыбном бульоне, рецептуры, современные методы приготовления

		6.Соусы на грибном отваре, рецептуры, современные методы приготовления 7.Молочные и сметанные соусы, рецептуры, современные методы приготовления 8.Яично-масляные соусы, рецептуры, современные методы приготовления, 1.Ассортимент сложных горячих блюд и закусок из яиц и творога. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки сырья 3.Сложные горячие блюда и закуски из яиц, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления 4.Сложные горячие блюда и закуски из творога, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления 5.Оформление и подача сложных горячих блюд и закусок из яиц и творога 6.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из яиц и творога 7.Требования к качеству сложных горячих блюд и закусок из яиц и творога , 1.Ассортимент сложных горячих блюд и закусок из картофеля, овощей и грибов. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки сырья 3.Сложные горячие блюда и закуски из картофеля, овощей и грибов, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления 4.Оформление и подача сложных горячих блюд и закусок из картофеля, овощей и грибов 5.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из картофеля, овощей и грибов 6.Требования к качеству сложных горячих блюд и закусок из картофеля, овощей и грибов, 1.Ассортимент сложных горячих блюд и закусок из круп, бобовых и макаронных изделий. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки сырья 3.Сложные горячие блюда и закуски из круп, бобовых и макаронных изделий, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления 4.Оформление и подача сложных горячих блюд и закусок из круп, бобовых и макаронных изделий 5.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 6.Требования к качеству сложных горячих блюд и закусок из круп, бобовых и макаронных изделий, 1.Ассортимент сложных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки сырья 3.Сложные горячие блюда и закуски из мяса и субпродуктов, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления 4.Оформление и подача сложных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов 5.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов 6.Требования к качеству сложных горячих блюд и закусок из мяса и субпродуктов, 1.Ассортимент сложных горячих блюд и закусок из домашней птицы и дичи. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки сырья 3.Сложные горячие блюда и закуски из домашней птицы и дичи, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления 4.Оформление и подача сложных горячих блюд и закусок из домашней птицы и дичи 5.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из домашней птицы и дичи 6.Требования к качеству сложных горячих блюд и закусок из домашней птицы и дичи, 1.Ассортимент сложных горячих блюд и закусок из рыбы и морепродуктов. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки сырья 3.Сложные горячие блюда и закуски из из рыбы и морепродуктов, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки

		хранения. Современные методы приготовления 4.Оформление и подача сложных горячих блюд и закусок из рыбы и морепродуктов 5.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов 6.Требования к качеству сложных горячих блюд и закусок из рыбы и морепродуктов, 1.Ассортимент сложных горячих супов. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки сырья 3.Сложные горячие супы, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления 4.Оформление и подача сложных горячих супов 5.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении супов 6.Требования к качеству сложных горячих супов, 1.Ассортимент сложных мучных кулинарных изделий. Актуальные направления в приготовлении 2.Правила подготовки сырья 3.Сложные мучных кулинарных изделий, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Современные методы приготовления 4.Оформление и подача сложных мучных кулинарных изделий 5.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кулинарных изделий 6.Требования к качеству сложных мучных кулинарных изделий **Форма контроля** Экзамен (устно), Зачет с оценкой
УП.02..03	Учебная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПП.02..04	Производственная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей. **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПМ.02.ЭК..05	Экзамен (квалификационный)	**Цели освоения дисциплины (модуля)**

		Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Экзамен (устно)
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	
МДК.03..01	Организация процессов приготовления,	**Цели освоения дисциплины (модуля)**

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними, Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. , Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации **Форма контроля** Экзамен (устно)
МДК.03..02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

		видов и форм обслуживания, ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** , Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок, правила оформления банкетных блюд и закусок, Правила выбора продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд, , Требования к качеству, режимы хранения и реализации холодных соусов на масле, Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, Правила соусной организации, , Требования к качеству, хранению и реализации салатов и винегретов из сырых и вареных овощей, Требования к качеству, режим хранения салатов-коктейлей, , Способы декорирования сложными соусами бутербродов открытых, закрытых, комбинированных, Способы декорирования сложными соусами бутербродов: закусочных (канапе), горячих (тарталетки), крутонов. , , Требования к качеству, режимам хранения и реализации холодных блюд, закусок и гарниров из овощей, яиц и творога. , Требования к качеству, режимы хранения и реализации блюд и закусок из овощей, грибов, яиц и творога, , Требования к качеству, режимам хранения и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. , Требования к качеству, режимам хранения и реализации готовых блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, , Требования к качеству, режимам хранения и реализации холодных блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента, Требования к качеству, режимам хранения и реализации готовых блюд и закусок из мяса и субпродуктов, , Требования к качеству, режимам хранения и реализации холодных блюд сложного ассортимента из птицы, дичи и кролика **Форма контроля** Экзамен (устно)
УП.03..03	Учебная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПП.03..04	Производственная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей. **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля**

		Зачет с оценкой
ПМ.03.ЭК..05	Экзамен (квалификационный)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации , холодных блюд , кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Экзамен (устно)
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	
МДК.04..01	Организация процессов	

	приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**Цели освоения дисциплины (модуля)** усвоение теоретических знаний в области организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** 1.Нормативная документация, регламентирующая процесс производства десертов и напитков сложного ассортимента в области разработки рецептур на новые и фирменные блюда, санитарии и гигиены производства, ее краткое содержание 2.Правила составления меню, десертной карты, карты напитков 3.Правила пожарной безопасности и охраны труда на участках по производству десертов и напитков сложного ассортимента , 1.Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента 2.Кухонная посуда и инвентарь, применяемые в процессе приготовления горячих напитков сложного ассортимента и правила его эксплуатации 3.Оборудование, применяемое для приготовления горячих напитков сложного ассортимента и правила его безопасной эксплуатации 4.Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента 5.Кухонная посуда и инвентарь, применяемые в процессе приготовления горячих напитков сложного ассортимента и правила его эксплуатации 6.Оборудование, применяемое для приготовления горячих напитков сложного ассортимента и правила его безопасной эксплуатации 7.Документальное оформление процессов производства горячих и холодных напитков сложного ассортимента , 1.Технологический цикл производства десертов 2.Организация рабочих мест по производству десертов в холодном цехе 3.Кухонная посуда и инвентарь, применяемые в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента и правила его эксплуатации 4.Оборудование, применяемое для приготовления холодных десертов сложного ассортимента и правила его безопасной эксплуатации 5.Документальное оформление процесса производства десертов в холодном цехе 6.Правила приемки сырья на производство , 1.Правила составления меню, десертной карты, карты напитков

		2.Правила адаптации рецептур десертов, напитков для реализации различным категориям потребителей 3.Столовая посуда для отпуска горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента **Форма контроля** Экзамен (устно)
МДК.04..02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**Цели освоения дисциплины (модуля)** усвоение теоретических знаний в области процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** , 1.Основные виды сырья для приготовления десертов, их технологические характеристики 2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления сложных десертов и напитков 3.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. , , 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. 2.Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. 3.Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 4.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. 5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. 6.Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). 7.Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента, 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

		3.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. 4.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. 5.Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. 6.Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. , 1.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. 2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. 3.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. , , 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента 2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3.Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. , 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. 2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3.Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. **Форма контроля** Экзамен (устно)
УП.04..03	Учебная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной

		деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПП.04..04	Производственная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей. **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

		потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПМ.04.ЭК..05	Экзамен (квалификационный)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления.оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Экзамен (устно)
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	**Цели освоения дисциплины (модуля)** **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** **Содержание** **Форма контроля** Экзамен (устно), Экзамен (устно), Зачет с оценкой, Зачет с оценкой, Зачет с оценкой
МДК.05..01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Цели освоения дисциплины (модуля)** понимание сущности и социальной значимости в специальности, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей **Содержание** , Тема 1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.

		(«Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Тема 7. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 8. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 9. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения , Тема 1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Тема 2. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Тема 3. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Тема 4. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Тема 5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Тема 6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию , Тема 1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста Тема 2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Тема 3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Тема 4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения Тема 5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. , Тема 1. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Тема 2. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Тема 3. Оценка качества. Условия и сроки хранения Тема 4. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию **Форма контроля** Зачет с оценкой
МДК.05..02	Процессы приготовления,	**Цели освоения дисциплины (модуля)**

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	понимание сущности и социальной значимости специальности, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей **Содержание** Тема 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Тема 2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства Тема 3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий Тема 4. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Тема 5. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления , Тема 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Тема 2. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. , Тема 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий , Тема 1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Тема 2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые

		при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Тема 3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Тема 4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Тема 5. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования **Форма контроля** Экзамен (устно)
УП.05..03	Учебная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей **Содержание** **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПП.05..04	Производственная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и

		закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей. **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей **Содержание** **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПМ.05.ЭК..05	Экзамен (квалификационный)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию

		рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей **Содержание** **Форма контроля** Экзамен (устно)
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06..01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**Цели освоения дисциплины (модуля)** «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» заключается в усвоение теоретических знаний в области оперативного управления текущей деятельностью подчиненного персонала, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте **Содержание** 1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей 2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства

		продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования) 3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) 4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика. 5. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства, характер взаимодействия. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания , 1. Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков. Сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персо-нала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе. 3. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. 4. Ведение расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета стоимости блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, фор-мы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила рас-чета энергетической ценности блюд в меню. 5. Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. 6. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню, способы оптимизации меню, совершенствования ас-сортимента , 1. Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). 2. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений. 3. Учет расхода товарных запасов. Виды, порядок оформления документации по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства. 4. Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. 5. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции , 1. Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).

		2. Организация и координация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). 3. Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. 4. Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воз-действия 5. Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха , 1. Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания 2. Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и оформление калькуляционной карточки. 3. Нормирование труда в организациях питания, виды норм вы-работки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу). 4. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. , 1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. 2. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. 3. Производительность труда, факторы роста. 4. Методика расчета основных производственных показателей 5. Расчет цены блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков собственного производства. Оформление калькуляционной карточки. 6. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство 7. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета 8. Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения 9. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. , 1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. 2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания. , 1. Процессы приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции: характеристика, организация ведения процессов, их ресурсное обеспечение. Характеристика и техническое оснащение рабочих зон кухни и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм

		обслуживания. 2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности под-чиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования системы ХАССП к процессам приготовления пищи и ее реализации. Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. 3. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа. 4. Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции. , 1. Анализ потребности работников в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов 2. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. 3. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ПП.06..02	Производственная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей. **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте **Содержание**

		Форма контроля Зачет с оценкой
ПМ.06.ЭК..03	Экзамен (квалификационный)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте **Содержание** **Форма контроля** Экзамен (устно)
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.07..01	Выполнение работ по профессии "Повар"	**Цели освоения дисциплины (модуля)** подготовка квалифицированных специалистов, углубленное изучение отдельных специальных дисциплин. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формированию умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработке навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий.

		Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами **Содержание** Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов, Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы Подготовка щуки и судака для фарширования Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее Технологический процесс обработки крабов, креветок, омаров и лангустов, речных раков, кальмаров, Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной масы из птицы, Организация приготовления супов: технология приготовления бульонов, щей, борщей, рассольников Технология приготовления сладкого супа из смеси сухофруктов, мясной окрошки, холодного борща, Организация приготовления соусов Технология приготовления: красного основного соуса и его производных, белого основного соуса и его производных, молочного и сметанного соуса и их производных,яично-масляных соусов и масляных смесей, Технология приготовления каш и блюд из вязких каш (котлеты,биточки, пудинг рисовый, крупеник), Блюда и гарниры из отварных, тушеных и припущенных овощей Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей Технология приготовления блюд из овощных масс Технология приготовления блюд из фаршированных овощей , Технология приготовления бутербродов Технология приготовления салатов из свежих овощей

		Технология приготовления салатов из вареных овощей Технология приготовления винегрета, свекольной и морковной икры, Технология приготовления отварной рыбы; жареной основным способом, во фритюре, в тесте, Приготовления мяса отварного с гарниром, сарделек, сосисок Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками, мелкими кусками,в панировке Технология приготовления мяса тушеного и шпигованного Технология приготовления плова, азу, рагу и гуляша Технология приготовления блюд из натуральной рубленной массы, Варка яиц вкрутую, всмятку, "в мешочек" Приготовление яичницы-глазуньи натуральной, яичницы с гарниром Приготовление омлетов: натурального, фаршированного, смешанного Приготовление блюд из творога Приготовления пудинга, сырников, запеканки из творога, Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод Технология приготовления чая с сахаром, лимоном, кофе натурального, кофе с молоком, какао, Технология приготовления холодных блюд по диетам №2,5 Технология приготовления супов по диетам №2,5 Технология приготовления вторых блюд и напитков по диетам №1,2,5, Технология приготовления опарного и безопарного способа дрожжевого теста Технология приготовления жареных пирожков, кулебяк, расстегаев **Форма контроля** Зачет с оценкой
МДК.07..02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	**Цели освоения дисциплины (модуля)** понимание сущности и социальной значимости в специальности, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** , 1Технология приготовления теста из пшеничной муки для простых хлебобулочных изделий и хлеба 2Технология приготовления теста из ржаной муки для простых хлебобулочных изделий и хлеба 3Технология приготовления простых сдобных хлебобулочных изделий и хлеба 4Рецептуры и современные технологии приготовления простых сдобных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

		ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь 5Правила поведения бракеража простых хлебобулочных изделий и хлеба 6Хранение и контроль качества готовой продукции: простых хлебобулочных изделий. 7Хранение и контроль качества готовой продукции: хлеба., 1Ассортимент, пищевая ценность требования к качеству мучных и кондитерских изделий 2Ассортимент, пищевая ценность требования к качеству простых основных отделочных полуфабрикатов. 3Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания 4Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых мучных кондитерских изделий. 5Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов при приготовлении простых мучных кондитерских изделий 6Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве простых мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции при их тепловой обработке , 1Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря 2Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве простых мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции , 1Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям. Правила поведения бракеража простых мучных кондитерских изделий. **Форма контроля** Зачет с оценкой
УП.07..03	Учебная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Учебная практика являются продолжение формирования компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и первоначального практического опыта в процессе выполнения видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест,

		оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Зачет с оценкой
ПП.07..04	Производственная практика	**Цели прохождения практики** Целями практики Производственная практика являются продолжение формирования компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей. **Место практики в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. **Требования к результатам прохождения практики** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание**

		Форма контроля Зачет с оценкой
ПМ.07.ЭК..05	Экзамен (квалификационный)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **Содержание** **Форма контроля** Экзамен (устно)
ПДП.	**Производственная практика (преддипломная)**	
ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)	**Цели прохождения практики** Целями практики Производственная практика (преддипломная) являются продолжение формирования профессиональных компетенций на основе углубления и закрепления теоретических знаний, умений и практического опыта, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения профессиональных модулей.

		Место практики в структуре образовательной программы ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.Профессиональный цикл.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.Производственная практика (преддипломная). **Требования к результатам прохождения практики** ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.5 Осуществлять

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами, ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте **Содержание** Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) Изготовление продукции производственного и личного потребления; продажа и поставка продукции потребителю; материально-техническое обеспечение производства; управление и организация труда персонала на предприятии; всестороннее развитие и рост объемов производства на предприятии; уплата налогов, выполнение обязательных и добровольных взносов и платежей в бюджет и другие финансовые органы; соблюдение действующих стандартов, нормативов, государственных законов. Ознакомление деятельность снабжения предприятия, включающая в себя процедуры закупки, доставки, приемки, хранения и предпродажной подготовки продукции. Изучить обязанности бригадира, начальника цеха. Проверить санитарное состояние цеха, соблюдение правил охраны труда своевременность проведения инструктажей по технике безопасности. Составлять графики выхода на работу работников бригады; распределять обязанности между членами бригады в соответствии с ежедневной производственной программой цеха и квалификацией поваров. Определять необходимое количество сырья и продуктов для выполнения задания; получать сырье и продукты из кладовой; обеспечивать членов бригады необходимой посудой и производственным инвентарем. Изучение системы материальной ответственности техника-технолога на пред- приятие;ознакомление со структурой производства, с используемой нормативной и технологической документацией; слежение за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, со- блюдением технологического процесса приготовления блюд;

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