

**Иркутский областной союз потребительских обществ
Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права**

**Аннотация
рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
по программе подготовке специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(срок обучения 3 г.10 м.)**

Наименование дисциплины	Разделы и темы программы	Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ		
БАЗОВЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ		
<p align="center">ОУД. 01 Русский язык</p>	<p>Введение.</p> <p>Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.</p> <p>Тема 1.1 Язык и речь. Основные требования к речи. Функциональные стили речи.</p> <p>Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности.</p> <p>Тема 1.3 Текст как произведение речи. Признаки, структура текста.</p> <p>Тема 1.4 Типы речи.</p> <p>Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 явления 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

	<p>Тема 2.1 Фонетические единицы.</p> <p>Тема 2.2 Орфография и графика.</p> <p>Орфоэпические нормы.</p> <p>Раздел 3. Лексикология и фразеология.</p> <p>Тема 3.1 Слово в лексической системе языка.</p> <p>Тема 3.2 Фразеологизмы и афоризмы, крылатые выражения.</p> <p>Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.</p> <p>Тема 4.1 Понятие морфемы как значимой части слова. Способы словообразования.</p> <p>Тема 4.2 Употребление приставок и суффиксов в разных стилях речи.</p> <p>Тема 4.3 Орфография.</p> <p>Раздел 5. Морфология и орфография</p> <p>Тема 5.1 Самостоятельные части речи.</p> <p>Тема 5.2 Самостоятельные части речи</p> <p>Тема 5.3 Служебные части речи</p> <p>Раздел 6. Синтаксис и пунктуация.</p> <p>Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса.</p> <p>Словосочетание</p> <p>Тема 6.2 Простое предложение</p> <p>Тема 6.3 Односоставное и неполное предложение.</p> <p>Тема 6.4 Знаки препинания при обращениях, прямой и косвенной речи.</p>	<p>оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; – сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 языковых явлений на межпредметном уровне; – применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной 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: учебнонаучных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка; <p>–</p> <p>предметных:</p>
--	---	--

	<p>Тема 6.5 Цитаты, диалоги, монологи</p> <p>Тема 6.6 Сложное предложение. ССП и СПП.</p> <p>Тема 6.7. Бессоюзное сложное предложение.</p> <p>Тема 6.8 Итоговый урок. Повторение пройденного материала.</p> <p>Экзамен</p>	<ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы; – 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 и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания.
<p>ОУД.02 Литература</p>	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Русская литература первой половины XIX века</p> <p>Тема 1. Русская литература первой половины XIX века</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

Тема 2. А.С. Пушкин. Жизненный и творческий путь. Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина

Тема 3. М.Ю. Лермонтов. Сведения из биографии. Характеристика творчества. Этапы творчества. Основные мотивы лирики

Тема 4 Н.В. Гоголь. Сведения из биографии. «Петербургские повести»

Тема 5. Русская литература второй половины XIX в. Расцвет реализма в русской литературе

Тема 6.А. Н. Островский. Очерк жизни и творчества

Тема 7.А. Н. Островский. Пьеса «Гроза»

Тема 8. Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева

Тема 9. И.С.Тургенев. Роман «Отцы и дети»

Тема 10. Очерк жизни и творчества Ф.И.Тютчева. Основные темы поэзии Ф.И.Тютчева

Тема 11. Очерк жизни и творчества А.А.Фета. Основные темы лирики А.А.Фета

Тема 12. Н.А.Некрасов. Обзор жизни и творчества. Гражданственность лирики поэта

Тема 13. Н.А.Некрасов. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»

Тема 14. Очерк жизни и творчества М.Е.Салтыкова-Щедрина

Тема 15.Сказки М. Е. Салтыкова-Щедрина

Тема 16. Ф.М.Достоевский. Очерк жизни и творчества

Тема 17. Ф.М.Достоевский. Роман «Преступление и наказание»

Тема 18. Ф.М.Достоевский. Роман «Преступление и наказание»

Тема 19. Л.Н.Толстой. Жизненный и творческий путь

Тема 20. Л.Н.Толстой. Роман «Война и мир»

Тема 21. Л.Н.Толстой. Образы Кутузова и Наполеона в романе «Война и мир»

– 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 познавательных 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 причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

	<p>Тема 22. Очерк жизни и творчества А.П.Чехова. Рассказы</p> <p>Тема 23. А.П.Чехов. Пьеса «Вишнёвый сад»</p> <p>Раздел 3. Литература XX века</p> <p>Тема 24. Русская литература XX века. Введение</p> <p>Раздел 4. Русская литература на рубеже веков</p> <p>Тема 25. И. А. Бунин. Очерк жизни и творчества. Поэзия и проза.</p> <p>Тема 26. А. И. Куприн. Очерк жизни и творчества. Повесть «Олеся».</p> <p>Раздел 5. Поэзия начала XX века</p> <p>Тема 27. Серебряный век русской литературы</p> <p>Тема 28. Символизм. Истоки русского символизма</p> <p>Тема 29. М. Горький. Очерк жизни и творчества. Романтические рассказы</p> <p>Тема 30. М. Горький. Пьеса «На дне»</p> <p>Тема 31. А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Лирика. Поэма «Двенадцать»</p> <p>Раздел 6. Литература 20-х годов</p> <p>Тема 32. Литература 20-х годов (обзор)</p> <p>Тема 33. В.В. Маяковский. Очерк жизни и творчества. Особенности поэтики В.В. Маяковского</p> <p>Тема 34. С. А. Есенин. Очерк жизни и творчества. Лирика. Тема Родины в лирике С.А. Есенина</p> <p>Раздел 7. Литература 30-х – начала 40-х годов.</p> <p>Тема 35. М.И. Цветаева. Очерк жизни и творчества. Своеобразие лирики</p> <p>Тема 36. М. А. Булгаков. Очерк жизни и творчества</p> <p>Тема 37. М. А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита»</p> <p>Тема 38. М. А. Шолохов. Очерк жизни и творчества. Роман-эпопея «Тихий Дон»</p> <p>Раздел 8. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</p>	<ul style="list-style-type: none"> – умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; – владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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;
--	---	---

	<p>Тема 39. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</p> <p>Тема 40. А. А. Ахматова. Очерк жизни и творчества. Поэтическое мастерство А.А. Ахматовой</p> <p>Тема 41. Б.Л. Пастернак. Очерк жизни и творчества. Поэзия</p> <p>Тема 42. А.Т. Твардовский. Очерк жизни и творчества. Лирика Твардовского</p> <p>Раздел 9. Литература 50–80-х годов.</p> <p>Тема 43 Поэзия 60-х годов</p> <p>Тема 44. А. И. Солженицын. Очерк жизни и творчества. Рассказы «Один день Ивана Денисовича»</p> <p>Тема 45. В. М. Шукшин. Очерк жизни и творчества. Повесть «Калина красная»</p> <p>Тема 46. А.В. Вампилов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Провинциальные анекдоты</p> <p>Тема 47. В.Г. Распутин. Очерк жизни и творчества. Повесть «Живи и помни».</p> <p>Публицистика</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>– способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>– владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p>
<p>ОУД.03 Иностранный язык</p>	<p>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</p> <p>Тема 1.1 Моя семья и я</p> <p>Тема 1.2 Дом, в котором мы живем</p> <p>Раздел 2 Развивающий курс</p> <p>Тема 2.1 Повседневная жизнь и свободное время</p> <p>Тема 2.2 Здоровый образ жизни</p> <p>Тема 2.3 Город, деревня, инфраструктура</p> <p>Тема 2.4 Досуг</p> <p>Тема 2.5 Искусство, его виды</p>	<p>личностных:</p> <p>– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;</p> <p>– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;</p> <p>– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;</p> <p>– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;</p>

	<p>Тема 2.6 Погода. Климат</p> <p>Тема 2.7 Виды образования</p> <p>Тема 2.8 Обычаи и праздники</p> <p>Тема 2.9 Россия</p> <p>Тема 2.10 Государственное устройство США</p> <p>Тема 2.11 Знаменитости, известные люди</p> <p>Тема 2.12 Наука и современные технологии</p> <p>Тема 2.13. Средства массовой информации</p> <p>Тема 2.14. Искусство и развлечения.</p> <p>Тема 2.15. Великобритания, США, Северная Ирландия.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;</p> <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; – владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; – 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; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой 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 английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах, как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.
<p>ОУД.04 Математика</p>	<p>Введение. Раздел 1. Развитие понятия о числе.</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

	<p>Тема 1.1 Числа и действия над ними</p> <p>Раздел 2. Корни, степени и логарифмы</p> <p>Тема 2.1 Корни и степени их свойства</p> <p>Тема 2.2 Логарифмы и их свойства</p> <p>Раздел 3. Прямые и плоскости в пространстве</p> <p>Тема 3.1 Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.</p> <p>Раздел 4. Элементы комбинаторики</p> <p>Тема 4.1 Комбинаторные задачи</p> <p>Раздел 5. Координаты и векторы</p> <p>Тема 5.1 Векторы в пространстве</p> <p>Раздел 6. Основы тригонометрии</p> <p>Тема 6.1 Тригонометрические формулы.</p> <p>Преобразование тригонометрических выражений.</p> <p>Тема 6.2 Решение тригонометрических уравнений и неравенств.</p> <p>Раздел 7. Функции, их свойства и графики</p> <p>Тема 7.1 Построение графиков различных функций и изучение их свойств</p> <p>Раздел 8. Многогранники</p> <p>Тема 8.1 Нахождение площадей боковой и полной поверхностей многогранников</p> <p>Раздел 9. Тела и поверхности вращения</p> <p>Тема 9.1 Цилиндр и конус, их сечения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 повседневной жизни, для освоения смежных социально-экономических 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; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	--

	<p>Тема 9.2 Шар и сфера</p> <p>Раздел 10 Начала математического анализа</p> <p>Тема 10.1 Производная функций</p> <p>Тема 10.2 Неопределенный и определенный интегралы.</p> <p>Раздел 11. Уравнения и неравенства</p> <p>Тема 11.1 Решение рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических уравнений и неравенств</p> <p>Раздел 12. Измерения в геометрии</p> <p>Тема 12.1 Объемы многогранников и тел вращения</p> <p>Раздел 13. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики.</p> <p>Тема 13.1 Решение задач теории вероятностей и математической статистики</p> <p>Экзамен</p>	<p>деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; – владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p>ОУД.05 История</p>	<p>Введение. Раздел 1. Древний мир</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважение к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа

	<p>Тема 1.1 Древнейшая стадия истории человечества</p> <p>Тема 1.2 Цивилизации. Древнего мира</p> <p>Раздел 2. Средние века</p> <p>Тема 2.1. Цивилизация Запада и Востока в Средние века</p> <p>Тема 2.2. От Древней Руси к Российскому государству</p> <p>Тема 2.3. Россия в XVI – XVII вв. От великого княжества к царству</p> <p>Раздел 3. Новое время</p> <p>Тема 3.1. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII вв.</p> <p>Тема 3.2. Россия в конце XVII- начале XVIII века</p> <p>Тема 3.3. Становление Индустриальной цивилизации</p> <p>Тема 3. 4. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока</p> <p>Тема 3. 5. Российская империя в XIX веке</p> <p>Раздел 4. Новейшее время</p> <p>Тема 4. 2. Межвоенный период 1918-1939 гг</p> <p>Тема 4.3. Вторая мировая война. Великая Отечественная война</p> <p>Тема 4. 4. Соревнование социальных систем. Современный мир.</p>	<p>России, уважение к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение самостоятельно определять цели и 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;
--	---	--

Тема 4. 5. Апогей и кризис советской системы в 1945-1991 гг.

Тема 4.6 Россия и мир на рубеже XX-XXI вв.

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, учитывать позиции других участников;

– 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; – владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; – сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.
<p style="text-align: center;">ОУД.06 Физическая культура</p>	<p>Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО</p> <p>Раздел 1. Легкая атлетика.</p> <p>Раздел 2. Лыжная подготовка</p> <p>Раздел 3. Гимнастика</p> <p>Раздел 4. Спортивные игры</p> <p>Тема 4.1 Баскетбол</p> <p>Тема 4.2 Волейбол</p> <p>Тема 4.3 Футбол</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; – сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; – потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; – приобретение личного опыта творческого использования профессиональнооздоровительных средств и методов двигательной активности; – формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; – готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; – способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

		<ul style="list-style-type: none">- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивнооздоровительной деятельностью;- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; готовность к служению Отечеству, его защите; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none">- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать
--	--	---

		<p>информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурноспортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).
	Введение.	личностных:

<p>ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</p> <p>Тема 1.1. Здоровый образ жизни и его составляющие</p> <p>Тема 1.2 Факторы, способствующие укреплению здоровья</p> <p>Тема 1.3 Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека</p> <p>Тема 1.4 Вредные привычки и их профилактика</p> <p>Тема 1.5 Правила и безопасность дорожного движения</p> <p>Тема 1.6 Репродуктивное здоровье. Правовые основы взаимоотношения полов.</p> <p>Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения</p> <p>Тема 2.1 Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера</p> <p>Тема 2.2 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.</p> <p>Тема 2.3 Современные средства поражения и их поражающие факторы.</p> <p>Тема 2.4 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан</p>	<ul style="list-style-type: none"> - развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и 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; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
---	---	---

	<p>Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность</p> <p>Тема 3.1 История создания Вооруженных Сил России.</p> <p>Тема 3.2 Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации</p> <p>Тема 3.3 Воинская обязанность</p> <p>Тема 3.4 Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе.</p> <p>Тема 3.5 Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба.</p> <p>Тема 3.6 Воинская дисциплина и ответственность.</p> <p>Тема 3.8 Военно-патриотическое воспитание</p> <p>Раздел 4. Основы медицинских знаний</p> <p>Тема 4.1 Понятие первой помощи. Правила оказания первой медицинской помощи.</p> <p>Тема 4.2 Понятие травм и их виды</p> <p>Тема 4.3 Понятие и виды кровотечений</p> <p>Тема 4.4 Первая помощь при ожогах. Первая помощь при воздействии низких температур</p> <p>Тема 4.5 Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.</p> <p>Тема 4.6 Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Дифференцированный зачет</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 выработать 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, проектировать модели личного безопасного поведения; – 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; <p>предметных:</p>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none">- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о 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, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;- 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,
--	--	--

		<p>порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.
<p style="text-align: center;">ОУД.08 Астрономия</p>	<p>Тема 1. Астрономия, ее значение и связь с другими науками</p> <p>Тема 2. История развития астрономии</p> <p>Тема 3. Устройство Солнечной системы</p> <p>Тема 4. Природа тел Солнечной системы</p> <p>Тема 5. Солнце и звёзды</p> <p>Тема 5. Солнце и звезды</p> <p>Тема 6. Строение и эволюция Вселенной</p> <p>Тема 7. Жизнь и разум во Вселенной.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>личностных результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки; – устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии; – умения анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека; <p>метапредметных результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; – владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии; – умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить её достоверность; – владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные

		<p>обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>предметных результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звёзд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной художественной; – 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.
<p>ОУД.09 Физика</p>	<p>Введение. Раздел 1. Механика Тема 1.1. Кинематика Тема 1.2. Законы механики Ньютона Тема 1.3. Законы сохранения Раздел 2. Основы молекулярной физики и термодинамики Тема 2.1. Основы МКТ. Идеальный газ Тема 2.2 Основы термодинамики Тема 2.3. Свойства паров, жидкостей твёрдых тел</p>	<p>личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> – чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами; – готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; – умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; – умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

	<p>Раздел 3. Электродинамика</p> <p>Тема 3.1. Электростатика</p> <p>Тема 3.2. Постоянный ток</p> <p>Тема 3.3. Магнитные явления</p> <p>Раздел 4. Колебания и волны</p> <p>Тема 4.1 Механические колебания</p> <p>Тема 4.2 Упругие волны</p> <p>Тема 4.3 Электромагнитные колебания</p> <p>Тема 4.4 Электромагнитные волны</p> <p>Раздел 5. Оптика</p> <p>Тема 5.1 Природа света</p> <p>Тема 5.2 Волновые свойства света</p> <p>Раздел 6. Основы специальной теории относительности</p> <p>Тема 6.1. Основы СТО</p> <p>Раздел 7. Элементы квантовой физики</p> <p>Тема 7.1. Квантовая оптика</p> <p>Тема 7.2. Физика атома</p> <p>Тема 7.3 Физика атомного ядра</p> <p>Раздел 8. Эволюция Вселенной</p> <p>Тема 8.1. Строение и развитие Вселенной.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</p> <p>метапредметные:</p> <p>– использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;</p> <p>– использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи,</p> <p>– формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;</p> <p>– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;</p> <p>– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести</p> <p>– дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;</p> <p>предметные:</p> <p>– сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>– владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями;</p>
--	---	---

		<p>уверенное использование физической терминологии и символики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; - сформированность умения решать физические задачи; - сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; - сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.
<p>ОУД.10 Обществознание</p>	<p>Введение. Обществознание как наука. Раздел 1. Человек и общество Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества. Тема 1.2. Общество как сложная система Раздел 2. Духовная культура человека и общества Тема 2.1. Духовная культура личности и общества Тема 2.2. Наука и образование в современном мире Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры Раздел 3. Экономика</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<p>Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы</p> <p>Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.</p> <p>Тема 3.3. Рынок труда и безработица.</p> <p>Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики.</p> <p>Раздел 4. Социальные отношения</p> <p>Тема 4.1. Социальная роль и стратификация</p> <p>Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты</p> <p>Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы</p> <p>Раздел 5. Политика</p> <p>Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.</p> <p>Тема 5.2. Участники политического процесса</p> <p>Раздел 6. Право</p> <p>Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений</p> <p>Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации</p> <p>Тема 6.3. Отрасли российского права.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>– 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;</p> <p>– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;</p> <p>– ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</p> <p>метапредметных:</p> <p>– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <p>– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;</p> <p>– способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены,</p>
--	--	--

		<p>ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – сформированность 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; – сформированность 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.
<p>ОУД.11 География</p>	<p>Введение Раздел 1. «Источники географической информации»</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к

	<p>Тема 1.1 «Источники географической информации»</p> <p>Раздел 2. «Политическое устройство мира»</p> <p>Тема 2.1. «Политическая карта мира»</p> <p>Раздел 3. «География населения мира»</p> <p>Тема 3.1. «География населения мира»</p> <p>Раздел 4. «География мировых природных ресурсов»</p> <p>Тема 4.1. «Природные ресурсы Земли, их виды»</p> <p>Тема 4.2. «Источники загрязнения окружающей среды»</p> <p>Раздел 5. «Мировое хозяйство»</p> <p>Тема 5.1. «Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура»</p> <p>Тема 5.2. «Международное географическое разделение труда»</p> <p>Тема 5.3. «Отрасли международной специализации стран и регионов мира»</p> <p>Тема 5.4. «Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы»</p> <p>Тема 5.5. «Центры мировой торговли»</p> <p>Раздел 6. «Регионы и страны мира»</p> <p>Тема 6.1. «География населения и хозяйства Зарубежной Европы»</p>	<p>саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 социально-экономических 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 др. 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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 от различных источников;
--	---	--

	<p>Тема 6.2. «География населения и хозяйства Зарубежной Азии»</p> <p>Тема 6.3. География населения и хозяйства Африки</p> <p>Тема 6.4. «География населения и хозяйства стран Северной Америки»</p> <p>Тема 6.5. География населения и хозяйства стран Латинской Америки</p> <p>Тема 6.6. География населения и хозяйства Австралии и Океании</p> <p>Раздел 7. «Россия в современном мире»</p> <p>Тема 7.1. «Россия на политической карте мира»</p> <p>Тема 7.2. «Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда»</p> <p>Раздел 8. «Географические аспекты современных глобальных проблем человечества»</p> <p>Тема 8.1. «Глобальные проблемы человечества в прошлом и настоящем»</p> <p>Тема 8.2. «Роль географии в решении глобальных проблем человечества»</p> <p>Тема 8.3. «Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества». Дифференцированный зачет</p>	<p>– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;</p> <p>– умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;</p> <p>– представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;</p> <p>– понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;</p> <p>предметных:</p> <p>– владение представлениями о современной географической науке, её участии в решении важнейших проблем человечества;</p> <p>– владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;</p> <p>– сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;</p> <p>– владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;</p> <p>– владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;</p>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 её условий; – сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.
ПРОФИЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ		
<p>ОУД.12 Информатика</p>		<p><i>личностных результатов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; – осознание своего места в информационном обществе; – готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; – умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; – умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных результатов:

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию,

– получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных результатов:

		<ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; – владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; – использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; – владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; – владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; – сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; – сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); – владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; – сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; – понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; – применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.
<p>ОУД.13 ХИМИЯ</p>	<p>Введение Тема 1.1. Основные понятия и законы химии</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при

	<p>Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома</p> <p>Тема 1.3. Строение вещества</p> <p>Тема 1.4. Вода. Растворы и электролитическая диссоциация</p> <p>Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства</p> <p>Тема 1.6. Химические реакции</p> <p>Тема 1.7. Металлы и неметаллы</p> <p>Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений</p> <p>Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники</p> <p>Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения</p> <p>Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры</p> <p>Экзамен</p>	<p>обращении с химическими веществами, материалами и процессами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной – профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических – компетенций в этом; – умение использовать достижения современной химической науки и химических – технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использование различных видов познавательной деятельности и основных – интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, – анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления – причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) – для решения поставленной задачи, применение основных методов познания – (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических – объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться – в профессиональной сфере; – - использование различных источников для получения химической информации, – умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов – в профессиональной сфере; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в
--	--	--

		<p>формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами – и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми в химии: – наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, – объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и – способность применять методы познания при решении практических задач; – сформированность умения давать количественные оценки и производить – расчеты по химическим формулам и уравнениям; – владение правилами техники безопасности при использовании химических – веществ; – сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.
<p style="text-align: center;">ОУД.14 БИОЛОГИЯ</p>	<p>Введение.</p> <p>Тема 1. Учение о клетке</p> <p>Тема 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов</p> <p>Тема 3. Основы генетики и селекции</p> <p>Тема 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение</p> <p>Тема 5. Происхождение человека</p> <p>Тема 6. Основы экологии и бионики</p>	<p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно – научной картине мира; – понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; – способность использовать знания о современной естественно – научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного

	Дифференцированный зачет	<p>самообразования;</p> <ul style="list-style-type: none">– владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выборе путей ее достижения в профессиональной сфере;– способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;– обладание навыками безопасной работы вовремя проектно – исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;– способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none">– осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;– повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;– способность организовывать сотрудничество
--	--------------------------	---

единомышленников, в том числе с использованием современных информационно – коммуникационных технологий;

– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений.; находить и анализировать информацию о живых объектах;

– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований. Постановке естественно – научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологий (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых

		<p>объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; – сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.
--	--	--

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ СТУДЕНТОВ

<p>УДв.16 Основы проектной деятельности/ История Иркутской области</p>	<p>Раздел 1 Введение в проектную деятельность</p> <p>Тема 1.1. История развития и становления проектной деятельности как научной дисциплины.</p> <p>Тема 1.2. Проектная деятельность как особый вид технологий. Классификация проектов и управление ими</p> <p>Тема 1.3. Организация работы над проектом: условия, проблемы, этапы, исполнители</p> <p>Раздел 2. Работа над учебным проектом</p> <p>Тема 2.1. Работа над учебным проектом: разработка и планирование проекта</p> <p>Тема 2.2. Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта</p> <p>Тема 2.3. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы оценки</p>	<p>личностных результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – свободно выражать свои мысли и чувства в процессе речевого общения; – мотивированности и направленности на активное и созидательное участие в будущем в общественной и государственной жизни; – заинтересованности не только в личном успехе, но и в развитии различных сторон жизни общества; – следование этическим нормам и правилам ведения диалога; – знание отдельных приёмов и техник преодоления конфликтов; – эмоционально-ценностных отношений к окружающей среде, необходимости её сохранения и рационального использования; <p>метапредметных результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать и выполнять учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме; – выявлять и формулировать проблему; – планировать этапы выполнения работы; – выбирать средства реализации замысла; – работать с различными источниками информации; – обрабатывать информацию; – структурировать материал;
--	--	---

	<p>Тема 2.4. Защита и презентация проекта</p> <p>Тема 2.5. «Продукты» проектной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – контролировать ход и результаты выполненного проекта; – выдвигать гипотезу; – находить доказательства; – формулировать вытекающие из исследования выводы; – ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме; – осуществлять адекватную оценку своей деятельности и деятельности других участников; – самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать её, определять сферу своих интересов. <p>предметных результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть основными понятиями курса. <p>личностных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, 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; <p>метапредметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>предметных:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение умением определять методологические характеристики исследования; – владение умением классифицировать проекты; – владение умением планировать работу над проектом; – сформированность представлений и знаний о требованиях к проектам, последовательности выполнения проекта, структуре текстовой части проекта; – сформированность представлений и знаний о методах исследования; – сформированность представлений и знаний о правилах поиска и накопления информации для проекта; – сформированность представлений и знаний о правилах создания текста; – сформированность представлений и знаний о требованиях к оформлению результатов работы над проектом; – сформированность представлений и знаний о правилах подготовки презентации и публичного выступления.
--	--	--

ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

Название дисциплины	Содержание учебной дисциплины	Результаты освоения учебной дисциплины		
		Знать	Уметь	формируемые ОК, ПК
ОГСЭ.01 Основы философии	Раздел 1 Предмет философии и ее история Тема 1.1.Основные понятия и предмет философии	<ul style="list-style-type: none"> – основные категории и понятия философии; – роль философии в жизни человека и общества; 	<ul style="list-style-type: none"> – ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как 	<ul style="list-style-type: none"> ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7

	<p>Тема 1.2.Философия Древнего мира и средневековая философия</p> <p>Тема 1.3. Философия Возрождения и Нового времени</p> <p>Тема 1.3. Современная философия</p> <p>Раздел 2 Структура и основные направления философии</p> <p>Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение</p> <p>Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания</p> <p>Тема 2.3 Этика и социальная философия</p> <p>Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>– основы философского учения о бытии;</p> <p>– сущность процесса познания;</p> <p>– основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>– об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>– о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</p>	<p>основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p>	<p>ОК 8 ОК 9 ОК 10</p>
<p>ОГСЭ.02 История</p>	<p>Раздел 1 Развитие СССР и его место в мире в 1980-е годы</p> <p>Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 80-м годам</p> <p>Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х годов</p> <p>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.</p>	<p>– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p>	<p>– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p> <p>– выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических,</p>	<p>ОК 1 - 12 ПК 4.3 - 4.4</p>

	<p>Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</p> <p>Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве</p> <p>Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы</p> <p>Тема 2.4. Развитие культуры в России</p> <p>Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>– содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения</p>	<p>политических и культурных проблем;</p>	
<p>ОГСЭ.03 Иностранный язык</p>	<p>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</p> <p>Тема 1.1. Мое окружение, межличностные отношения</p> <p>Тема 1.2 Продукты питания, приемы пищи и виды магазинов</p> <p>Раздел 2. Развивающий курс</p>	<p>– лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для</p>	<p>– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p>	<p>ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6</p>

	<p>Тема 2.1. Повседневная жизнь. Покупки</p> <p>Тема 2.2. В ресторане, виды ресторанов, кухни народов мира</p> <p>Тема 2.3. Американская и британская кухни. Особенности поведения за столом американцев и британцев</p> <p>Тема 2.4. Особенности русской кухни. Меню в русском ресторане</p> <p>Тема 2.5. Методы приготовления пищи</p> <p>Тема 2.6. Меню и его виды. Сервировка стола</p> <p>Тема 2.7. Профессия официант. Обязанности персонала ресторана</p> <p>Тема 2.8. Профессия – повар. Карьера шеф-повара</p> <p>Тема 2.9. Виды отелей. Обслуживание в отеле</p> <p>Тема 2.10 Обслуживание в баре. Рецепты коктейлей</p> <p>Тема 2.11 Основы здорового питания. Вегетарианство</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>	<p>– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p>	<p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p>
--	--	--	---	-------------------------

ОГСЭ.04 Физическая культура	<p>Раздел 1 Теория</p> <p>Раздел 2. Легкая атлетика.</p> <p>Раздел 3. Лыжная подготовка</p> <p>Раздел 4. Гимнастика</p> <p>Раздел 5. Спортивные игры</p> <p>Тема 5.1 Баскетбол</p> <p>Тема 5.2 Волейбол</p> <p>Тема 5.3 Футбол</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>– основы здорового образа жизни</p>	<p>– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p>	<p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 08</p>
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	<p>Раздел 1. Нормы русского литературного языка</p> <p>Тема 1.1. Нормативный аспект культуры речи</p> <p>Тема 1.2. Орфоэпия и акцентология.</p> <p>Орфоэпические и акцентологические нормы русского литературного языка</p> <p>Тема 1.3. Пунктуация и синтаксис.</p> <p>Пунктуационные и синтаксические нормы русского языка</p>	<p>– нормы русского литературного языка;</p> <p>– правила продуцирования текстов разных жанров.</p>	<p>– строить свою речь в соответствии с нормами русского литературного языка;</p> <p>– создавать устные и письменные тексты различных типов и жанров;</p> <p>– устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <p>– пользоваться справочниками,</p>	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p>

	<p>Раздел 2. Правила продуцирования текстов разных жанров с учетом особенностей функциональных стилей речи</p> <p>Тема 2.1. Речь и язык</p> <p>Тема 2.2. Стили речи. Разговорный и научный стили речи.</p> <p>Тема 2.3. Официально – деловой, Публицистический стили речи</p> <p>Раздел 3. Стилистика.</p> <p>Тема 3.1. Стилистика</p> <p>Тема 3.1. Стилистически окрашенная лексика.</p> <p>Работа со словарями.</p> <p>Тема 3.2. Типы и образцы служебных документов.</p> <p>Типы и образцы служебных документов: доверенность, автобиография, резюме.</p> <p>Обработка вторичных текстов: аннотаций, рефератов, рецензий, докладов и т.д.</p>		<p>словарями русского языка;</p> <p>– использовать профессиональную лексику;</p> <p>–</p>	
--	--	--	---	--

<p style="text-align: center;">ОГСЭ.06 ОСНОВЫ МЕТОДОЛОГИИ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p>	<p>Тема 1.1. Основные подходы к исследованиям. Выбор, обоснование актуальности темы. Формулировка цели и задач исследования.</p> <p>Тема 1.2. Композиция учебно-исследовательской работы. Требования к оформлению курсовых и дипломных работ</p> <p>Тема 1.3. Структура введения, основные положения. Требования к его оформлению.</p> <p>Тема 1.4. Основная часть исследовательской работы</p> <p>Тема 1.5. Требования к заключению исследовательской работы. Защита исследовательской работы</p> <p>Раздел 2. Осуществление учебно – исследовательского процесса</p> <p>Тема 2.1. Поиск источников литературы, отбор фактического материала</p> <p>Тема 2.2. Способы переработки информации</p> <p>Тема 2.3. Стиль изложения материала</p> <p>Тема 2.4. Оформление результатов работы</p> <p>Раздел 3. Оформление учебно-исследовательской работы</p> <p>Тема 3.1. Композиция учебно-исследовательской работы. Титульный лист</p> <p>Тема 3.2. Введение. Требования к оформлению введения</p> <p>Тема 3.3.Основная часть исследовательской работы</p> <p>Тема 3.4. Источники и литература</p> <p>Тема 3.5. Защита исследовательской работы</p> <p>Раздел 4. Исследовательские работы студентов</p> <p>Тема 4.1. Исследовательский реферат</p> <p>Тема 4.2. Курсовая работа</p> <p>Тема 4.3. Выпускная квалификационная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>– методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);</p> <p>– этапы теоретической научно-исследовательской работы;</p> <p>– способы поиска и накопления необходимой научной информации, обработки оформления результатов;</p> <p>– общую структуру и научный аппарат исследования</p> <p>– знать этапы осуществления учебного исследования;</p> <p>– основные методы исследования;</p>	<p>– формулировать проблему, тему исследования;</p> <p>– применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;</p> <p>– определять объект исследования</p> <p>формулировать цель</p> <p>составлять план выполнения исследования;</p> <p>– осуществлять поиск, сбор, изучение обработку информации, осуществлять работу источниками.</p> <p>– анализировать обрабатывать результаты исследований экспериментов;</p> <p>– формулировать выводы и делать обобщения;</p> <p>– работать компьютерными программами при обработке оформлении результатов исследования;</p>	<p>ОК 1</p> <p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 4</p> <p>ОК 5</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p>
--	---	---	---	---

ОГСЭ.07
 КОНСТРУКТОР КАРЬЕРЫ

МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

ЕН.01
 МАТЕМАТИКА

Раздел 1. Основные понятия и методы математического анализа
 Тема 1.1. Предел функции
 Тема 1.2 Производные функции
 Тема 2.1 Дифференциальное и интегральное исчисление. Дифференцированный зачет

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать

– основные понятия и методы математического анализа;
 – основные численные методы решения прикладных задач;

Уметь

– решать задачи на отыскание производной сложной функции, производных второго и высших порядков;
 – применять основные методы интегрирования при решении задач;
 – применять методы математического анализа при

ОК 1 - 6, 9

			решении задач прикладного характера, в том числе профессиональной направленности;	
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ	<p>Введение. Тема 1.1. Организм и экологические факторы. Тема 1.2. Популяция Тема 1.3. Сообщества и экосистемы. Тема 1.4. Биосфера. Тема 1.5. Природопользование Тема 1.6. Атмосферный воздух. Тема 1.7. Биоразнообразие – ресурс планеты Тема 1.8. Ресурсы растительного мира Тема 1.9. Охрана животного мира. Тема 2.0. Охрана водных ресурсов. Тема 2.1. Почвенные ресурсы Тема 2.2. Охрана недр. Тема 2.3. Охрана ландшафтов Тема 2.4. Экстенсивное природопользование Тема 2.5. Международное сотрудничество и охрана природы. Дифференцированный зачет</p>	Знать	Уметь	Код ОК, ПК
		<p>– принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. – особенности взаимодействия общества и природы, – основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; – об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; – принципы и методы рационального</p>	<p>– анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; – использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; – соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>ПК 6.3-6.4 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 11</p>

		<p>природопользования ; – методы экологического регулирувания; – принципы размещения производств различного типа; – основные группы отходов их источники и масштабы образования; – понятия и принципы мониторинга окружающей среды; – правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; – принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; – природоресур ный потенциал Российской Федерации;</p>		
--	--	--	--	--

		– охраняемые природные территории.		
ЕН.03 ХИМИЯ	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Физическая химия</p> <p>Тема 1.1. Агрегатные состояния веществ</p> <p>Тема 1.2. Основы химической термодинамики</p> <p>Термохимия</p> <p>Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ</p> <p>Тема 1.4. Растворы. Свойства растворов</p> <p>Тема 1.5. Поверхностные явления</p> <p>Раздел 2. Коллоидная химия</p> <p>Тема 2.1. Дисперсные системы</p> <p>Тема 2.2. Коллоидные системы</p> <p>Раздел 3. Высокмолекулярные соединения</p> <p>Тема 3.1. Высокмолекулярные соединения</p> <p>Раздел 4. Аналитическая химия. Качественный анализ</p> <p>Тема 4.1. Классификация катионов</p> <p>Тема 4.2. Классификация анионов</p> <p>Тема 4.3. Количественный анализ</p>	знать:	уметь:	Код ОК, ПК
		<p>– основные понятия и законы химии;</p> <p>теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>– понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>– классификацию химических реакций;</p> <p>– обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>– окислительно-восстановительные</p>	<p>– применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>– использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>– записывать уравнения химических реакций, процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>– проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>– использовать лабораторную посуду и оборудование,</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p>

		<p>еакции, реакции ионного обмена;</p> <ul style="list-style-type: none"> - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, - входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; <p>основы аналитической химии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного 	<p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории 	
--	--	---	--	--

		<p>оборудования и аппаратуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории; - закономерности протекания химических реакций различной классификации; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - особенности дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - свойства растворов и поверхностных явлений; 		
--	--	--	--	--

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Название дисциплины	Темы программы	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:		
		Знать	Уметь	ОК, ПК

<p>ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ</p>	<p>Раздел 1 Основы микробиологии. Пищевые инфекции. Тема 1.1.Микробиология Тема 1.2.Микробиология основных пищевых продуктов Раздел 2 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания Тема 2.1.Пищевые инфекции Тема 2.2.Пищевые отравления Тема 2.3.Глистные заболевания Раздел 3 Основы гигиены и санитарии Тема 3.1Основы гигиены и санитарии</p>	<p>– основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы– изменчивости микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристик и микрофлоры почвы, воды и воздуха; – особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом</p>	<p>использовать лабораторное оборудование; –определять основные группы микроорганизмов; –проводить микробиологические исследования и давать оценку – полученным результатам; –соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; –осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5</p>
---	--	--	--	--

		<p>производстве, условия их развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – схему микробиологического контроля; – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, – инвентарю, одежде; – правила личной гигиены работников пищевых производств. 		
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ	Содержание учебной дисциплины	Знать	Уметь	Код ОК, ПК
	<p>Раздел 1 Основы физиологии питания.</p> <p>Тема 1.1 Введение. Пищевые вещества и их значение.</p> <p>Тема 1.2 Органические вещества и их влияние на организм человека.</p> <p>Тема 1.3 Общая характеристика неорганических веществ.</p> <p>Раздел 2. Пищеварение и усвояемость пищи.</p> <p>Тема 2.1 Пищеварение и усвояемость пищи</p>	<ul style="list-style-type: none"> – роль пищи для организма человека; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность 	<ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей; 	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p>

	<p>Раздел 3. Обмен веществ и энергии.</p> <p>Тема 3.1. Обмен веществ и энергии.</p> <p>Тема 3.2 Обмен веществ и энергии</p> <p>Тема 3.3. Питание различных групп взрослого населения. КФА</p> <p>Тема 3.4 Особенности питания детей и подростков</p> <p>Тема 3.5 Режим питания детей и подростков.</p> <p>Тема 3.6 Лечебное питание</p> <p>Тема 3.7. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>различных продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; 		<p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>
--	---	---	--	---

		– методики составления рационов питания		
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ	Содержание учебной дисциплины	Знать	Уметь	Код ОК,ПК
	<p>Раздел 1 Материально –техническое снабжение предприятий общественного питания</p> <p>Тема 1.1. Ассортимент и качество товаров.</p> <p>Тема 1. 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 2 Учет сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания</p> <p>Тема 2.1. Учет и отчетность сохранности и расхода продуктов на производстве</p>	<p>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>– методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>– виды снабжения;</p> <p>– виды складских</p>	<p>– определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>

		<p>помещений и требований к ним;</p> <ul style="list-style-type: none">- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;- методы контроля возможных хищений запасов на производстве		
--	--	---	--	--

	Содержание учебной дисциплины	Знать	Уметь	Код ОК,ПК
<p style="text-align: center;">ОП. 04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p>	Раздел 1. Общие сведения об информации и информационных технологиях	– основные понятия	– использовать технологии сбора,	ОК.01
	Тема 1.1. Начальные сведения об информации	автоматизированной обработки информации;	размещения, хранения,	ОК.02
	Тема 1.2. Компьютер как средство обработки информации	– общий состав и структуру персональных	преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных	ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06
	Раздел 2. Информационные и коммуникационные технологии	электронно-вычислительных машин и	системах;	ОК.07 ОК.08
	Тема 2.1. Технология обработки текстовой информации	вычислительных систем;	– использовать в профессиональной деятельности	ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2
	Тема 2.2. Обработка информации с помощью электронных таблиц	– состав, функции и возможности использования информационных и	различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
	Тема 2.3. Система управления базами данных	телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	– применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	ПК 2.4 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4
	Тема 2.4. Технология обработки графической информации	– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4
	Тема 2.5. Мультимедийные технологии	– базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области		ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Тема 2.6. Компьютерные сети различных уровней и их использование в профессиональной деятельности	Раздел 3. Правовые аспекты технологии программного обеспечения		
Тема 3.1 СПС Консультант Плюс, Гарант				

	<p>Раздел 4. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Тема 4.1. Виды автоматизированных систем</p> <p>Тема 4.2. Использование информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Раздел 5. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 5.1. Информационная система и ее место в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 5.2. Информационные системы управления торговым предприятием</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>		
<p style="text-align: center;">ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ</p>	<p>Содержание учебной дисциплины</p>	<p>Знать</p>	<p>Уметь</p>	<p>Код ОК,ПК</p>
	<p>Введение</p> <p>Раздел 1. Основы метрологии</p> <p>Тема 1.1 Основы теории измерений</p> <p>Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии</p> <p>Тема 1.3 Государственная система обеспечения единства измерений</p> <p>Раздел 2. Основы стандартизации</p> <p>Тема 2.1 Методологические основы стандартизации</p> <p>Тема 2.2 Средства стандартизации</p>	<p>– основные понятия метрологии;</p> <p>– задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</p> <p>– формы подтверждения соответствия;</p> <p>– основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических</p>	<p>– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>– оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>– использовать в профессиональной</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p>

	<p>Раздел 3 Оценка и подтверждение соответствия</p> <p>Тема 3.1 Правила проведения сертификации и декларирования</p> <p>Раздел 4. Контроль качества продукции и услуг</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p>стандартов;</p> <p>– терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p>	<p>деятельности документацию систем качества;</p> <p>– проводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p>	<p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>
<p>ОП.06</p> <p>ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p>	<p>Содержание учебной дисциплины</p>	<p>Знать</p>	<p>Уметь</p>	<p>Код ОК,ПК</p>
	<p>Раздел 1. Основы теории государства и права</p> <p>Тема 1.1. Общие положения о государстве</p> <p>Тема 1.2. Формы (источники) права</p> <p>Тема 1.3. Правовые нормы и их система</p> <p>Тема 1.4. Система права. Основные отрасли российского права</p> <p>Тема 1.5. Правовая культура. Правоотношение.</p> <p>Тема 1.6. Правомерное поведение и юридическая ответственность</p> <p>Раздел 2. Основы конституционного права.</p> <p>Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>– основные положения Конституции Российской Федерации;</p> <p>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</p> <p>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>– законодательные акты и другие нормативные</p>	<p>– использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности;</p> <p>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</p> <p>– анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p>

	<p>Тема 2.1. Основы конституционного права</p> <p>Тема 2.2. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 3. Основы гражданского права</p> <p>Тема 3.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Субъекты предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 3.2. Организационно-правовые формы юридических лиц.</p> <p>Тема 3.3. Защита нарушенных прав субъектов предпринимательской деятельности и судебный порядок разрешения споров</p> <p>Тема 3.4. Судебный порядок разрешения гражданско-правовых споров в суде общей юрисдикции</p> <p>Раздел 4. Основы трудового права</p> <p>Тема 4.1. Трудовой договор</p> <p>Тема 4.2. Изменение трудового договора</p> <p>Тема 4.3. Социальная защита граждан</p> <p>Тема 4.4. Рабочее время и время отдыха</p> <p>Тема 4.5. Виды времени отдыха</p> <p>Тема 4.6. Виды дисциплинарных взысканий</p> <p>Тема 4.7. Материальная ответственность</p> <p>Раздел 5. Административные правонарушения и административная ответственность</p>	<p>документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; 	<p>правовой точки зрения.</p>	
--	---	---	-------------------------------	--

	<p>Тема 5.1 Административные правонарушения и административная ответственность</p> <p>Тема 5.2 Субъекты административного права</p> <p>Тема 5.3. Назначение административного наказания</p> <p>Тема 5.4 Виды административных правонарушений и административной ответственности</p>			
<p>ОП. 07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА</p>	<p>Содержание учебной дисциплины</p>	<p>Знать</p>	<p>Уметь</p>	<p>Код ОК,ПК</p>
	<p>Раздел 1. Экономика и рынок.</p> <p>Тема 1.1. Экономика и рынок.</p> <p>Раздел 2. Экономика предприятия</p> <p>Раздел 3. Менеджмент</p> <p>Тема 3.1 Современный менеджмент: сущность и характерные черты</p> <p>Раздел 4. Маркетинг</p> <p>Тема 4.1. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга</p>	<p>– основные положения экономической теории;</p> <p>– принципы рыночной экономики;</p> <p>– современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>– роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>– механизмы формирования заработной платы;</p>	<p>– рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</p> <p>– определять уровень рентабельности и прибыльности предприятий общественного питания;</p> <p>– выявлять факторы внешней среды, влияющих на деятельность предприятия;</p> <p>– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - формы оплаты труда; - стили управления, виды коммуникации; - принципы делового общения в коллективе; - управленческий цикл; - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации; - маркетинговую политику предприятия общественного питания. 	<p>общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать варианты управленческих решений в конкретной ситуации; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. 	
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА	Содержание учебной дисциплины	Знать	Уметь	Код ОК,ПК
	<p>Введение.</p> <p>Тема 1. Нормативно-правовая база охраны труда</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Системы управления охраной труда в организации; 	<ul style="list-style-type: none"> - Выявлять опасные и вредные производственные 	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p>

<p>Тема 2. Обеспечение охраны труда</p> <p>Тема 3. Организация работы по охране труда</p> <p>Тема 4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p> <p>Тема 5. Электробезопасность</p> <p>Тема 6. Производственная санитария</p> <p>Тема 7. Пожарная безопасность</p> <p>Тема 8. Требования безопасности к производственному оборудованию</p>	<p>– Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>– Обязанности работника в области охраны труда;</p> <p>– Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>– Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>	<p>факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>– Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>– Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>– Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p>	<p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>
---	---	--	---

		<p>– рядок периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>– рядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p>По и</p> <p>По и</p>	<p>– Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>– Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>– Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p>	
<p>ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p>	<p>Содержание учебной дисциплины</p>	<p>Знать</p>	<p>Уметь</p>	<p>Код ОК,ПК</p>	

	<p>Раздел 1. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Тема 1.1. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Тема 1.2. Организация гражданской обороны.</p> <p>Раздел 2. Человек и среда обитания. Тема 2.1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах) на транспорте.</p> <p>Тема 2.2 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах.</p> <p>Тема 2.3. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке</p> <p>Тема 2.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке.</p> <p>Раздел 3. Основы военной службы.</p> <p>Тема 3.1. Вооружённые Силы России на современном этапе.</p> <p>Тема 3.2. Уставы Вооружённых Сил России.</p> <p>Тема 3.3. Медико-санитарная подготовка</p> <p>Тема 3.4. Огневая подготовка.</p> <p>Тема 3.5. Строевая подготовка.</p> <p>Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.</p> <p>Тема 4.1. Здоровый образ жизни как одно из условий успешной профессиональной деятельности и благополучной жизни.</p> <p>Тема 4.2. Репродуктивное здоровье женщины.</p> <p>Тема 4.3. Оказание первой медицинской помощи.</p>	<p>– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>– основы военной службы и обороны государства;</p> <p>– задачи и основные мероприятия</p>	<p>– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>– применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p>	<p>ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10</p>
--	---	--	---	--

		<p>гражданской обороны;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям ; - область применения получаемых 	<ul style="list-style-type: none"> - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим. 	
--	--	--	---	--

		<p>профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>– порядок и правила оказания первой помощи</p>		
<p>ОП. 10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ</p>	<p>Содержание учебной дисциплины</p>	<p>Знать</p>	<p>Уметь</p>	<p>Код ОК,ПК</p>
	<p>Тема 1.1. Основы организации рационального питания</p> <p>Тема 1.2. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания</p> <p>Тема 1.3 Особенности технологии приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста</p> <p>Тема 1.4 Особенности питания граждан пожилого возраста, спортсменов, работников умственного труда и работников промышленных предприятий</p>	<p>- Основы организации рационального питания;</p> <p>- Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания;</p> <p>- Особенности технологии приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста</p> <p>- Особенности питания граждан пожилого возраста, спортсменов, работников</p>	<p>Выделять из нормативных документов необходимую информацию;</p> <p>- Производить расчет суточного рациона;</p> <p>- Составлять меню школьного питания</p> <p>- Производить технологические расчеты, разрабатывать новые рецептуры блюд для различных категорий потребителей;</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p>

		умственного труда и работников промышленных предприятий	-Готовить и оформлять ассортимент блюд для различных категорий потребителей.	
ОП. 11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ	Содержание учебной дисциплины	Знать	Уметь	Код ОК,ПК
	<p>Введение</p> <p>Тема 1.1. Торговые помещения, и их характеристика</p> <p>Тема 1.2. Столовая посуда, приборы, столовое бельё</p> <p>Тема 1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 2. Этапы организации обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>Тема 2.1.Подготовка к обслуживанию потребителей</p> <p>Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей в ресторанах.</p> <p>Тема 2.3. Завершающий этап обслуживания</p> <p>Раздел 3. Обслуживание в организациях общественного питания</p>	<p>– цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>– этапы процесса обслуживания;</p> <p>– особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>– специальные виды услуги</p> <p>формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</p>	<p>– организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>– организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p>

	<p>Тема 3.1. Особенности обслуживания в организациях быстрого питания.</p> <p>Тема 3.2. Особенности обслуживания в ресторане</p> <p>Раздел 4. Банкеты и приемы</p> <p>Тема 4.1. Виды приемов и банкетов</p> <p>Тема 4.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами</p> <p>Тема 4.3. Прием-фуршет</p> <p>Тема 4.4. Прием-коктейль</p> <p>Тема 4.5. Банкет-чай</p> <p>Тема 4.6. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами</p> <p>Раздел 5. Современные технологии обслуживания</p> <p>Тема 5.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p>Тема 5.2. Обслуживание иностранных туристов.</p> <p>Тема 5.3 Организация обслуживания на предприятиях социально-ориентированного питания</p> <p>Тема 5.4 Организация труда обслуживающего персонала</p> <p>Экзамен</p>	<p>– характеристика методов и форм обслуживания потребителей, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервиса – бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями.</p>	<p>бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</p> <p>– осуществлять расчет с посетителями;</p>	<p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>
--	--	--	---	-----------------------------

ОП.12 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	Содержание учебной дисциплины	Знать	Уметь	Код ОК,ПК
	<p>Тема 1.1. Основы организации общественного питания.</p> <p>Тема 1.2 Общие требования в сфере продукции общественного питания. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания</p> <p>Тема 1.3 Оперативное планирование производства. Виды меню.</p> <p>Тема 1.4 Основы рационального питания</p>	<p>– Историю развития общественного питания;</p> <p>– Основы организации общественного питания;</p> <p>– Общие требования в сфере продукции общественного питания;</p> <p>– Личную гигиену и организацию рабочего места работника общественного питания;</p> <p>– Принципы оперативного планирования производства. Виды меню;</p> <p>– Основы рационального питания.</p>	<p>– Выделять из ГОСТов необходимую информацию;</p> <p>– Ориентироваться в нормативном документе «Санитарные нормы и правила»;</p> <p>– Вычерчивать схемы рабочих мест;</p> <p>– Разрабатывать меню и рассчитывать банкетное меню;</p> <p>– Производить расчет калорийности блюд не сложного приготовления;</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p>

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Наименование профессионального модуля	Содержание программы	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:		
		Знать	Уметь/иметь практический опыт	ОК, ПК

ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ.

– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент,

– требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

– рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного

– разрабатывать, изменять ассортимент,

– разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

ОК.01
ОК.02
ОК.03
ОК.04
ОК.05
ОК.06
ОК.07
ОК.08
ОК.09
ПК 1.1
ПК 1.2
ПК 1.3
ПК 2.1
ПК 2.2
ПК 2.3
ПК 3.1
ПК 3.2
ПК 3.3
ПК 3.4
ПК 4.1
ПК 4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 5.1
ПК 5.2
ПК 6.1
ПК 6.2
ПК 6.3
ПК 6.4
ПК 6.5

		<p>ассортимента; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; – правила составления заявок на продукты</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к</p>	
--	--	--	--	--

			безопасности готовой продукции	
	Содержание программы	Знать	Уметь/иметь практический опыт	ОК, ПК
<p align="center">ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</p>	<p>Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>Тема 1.1. Приготовление канапе</p> <p>Тема 1.2. Приготовление легких и сложных холодных закусок</p>	<p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>–требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>–органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>–использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–проводить расчеты по формулам;</p> <p>–безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–выбирать температурный и временной режим</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>
	<p>Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Тема 2.1. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>Тема 2.2. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Раздел 3. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. Тема 3.1. Приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>–требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>–органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>–использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–проводить расчеты по формулам;</p> <p>–безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–выбирать температурный и временной режим</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>

		<p>сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>–ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>–правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>–правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>–виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы,</p>	<p>при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>–оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать:</p> <p>–ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>–варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>–правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p>	
--	--	--	--	--

		<p>соусов; –варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; –методы сервировки, соблюдение температурного режима подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; –варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; –варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; –приготовление украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; –варианты гармоничного сочетания украшений с основными</p>	<p>–способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p>	
--	--	---	--	--

		<p>продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>–гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>–подготовка готовой продукции к хранению, с соблюдением температурных режимов и условий хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>–методы контроля, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>		
<p>ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</p>	<p>Содержание программы</p>	<p>Знать</p>	<p>Уметь/иметь практический опыт</p>	<p>ОК, ПК</p>
				<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p>

				ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	Содержание программы	Знать	Уметь/иметь практический опыт	ОК, ПК
	Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1.1. Организация работы предприятий, специализирующихся на приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Технологическое оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных,	- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3

	<p>Тема 1.3.Виды, подготовка и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Раздел 3. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 3.1Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления</p> <p>Раздел 4. Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий и сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1. Технология приготовления мелкоштучных изделий из пряничного, вафельного и тюлипного теста.</p> <p>Тема 4.2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из песочного и сдобного пресного теста</p>	<p>мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных</p>	<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5</p>
--	--	--	---	---

		кондитерских изделий; -методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -виды технологического	кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	
--	--	---	---	--

		<p>оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных</p>		
--	--	---	--	--

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба; -технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>		
<p>ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ</p>	<p>Содержание программы</p>	<p>Знать</p>	<p>Уметь/иметь практический опыт</p>	<p>ОК, ПК</p>
	<p>Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1.1. Организация работы предприятия</p>			<p>ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06</p>

	<p>для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Тема 1.2. Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Тема 1.3. Виды, подготовка и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Тема 1.4. Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Тема 2.1. Декорирование сложных десертов</p> <p>Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Раздел 3 Технология приготовления сложных горячих десертов</p> <p>Раздел 4 Технология приготовления сложных горячих напитков</p> <p>Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного приготовления</p>			<p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>
--	--	--	--	--

	Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного приготовления			
<p align="center">ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ</p>	Содержание программы	Знать	Уметь/иметь практический опыт	ОК, ПК
	<p>Раздел 1. Организация и планирование работы производственного подразделения</p> <p>Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями</p> <p>Раздел 3. Организация работы трудового коллектива</p> <p>Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителя</p> <p>Раздел 5. Документационное обеспечение управления</p>	<p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>- основные приёмы организации работы исполнителей;</p> <p>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>- дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учёта рабочего времени;</p> <p>- нормативно-правовые документы регулирующие личную ответственность бригадира;</p>	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>- вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>- рассчитывать заработную плату;</p> <p>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, организации;</p> <p>- организовывать рабочие места в производственном помещении;</p> <p>- организовывать работу коллектива исполнителей.</p> <p>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>- оформлять документацию на различные операции с сырьём,</p>	<p>ОК.01</p> <p>ОК.02</p> <p>ОК.03</p> <p>ОК.04</p> <p>ОК.05</p> <p>ОК.06</p> <p>ОК.07</p> <p>ОК.08</p> <p>ОК.09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 6.1</p> <p>ПК 6.2</p> <p>ПК 6.3</p> <p>ПК 6.4</p> <p>ПК 6.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчёта выхода продукции; - порядок оформления табеля учёта рабочего времени; - методику расчёта заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методика расчёта экономических показателей. 	полуфабрикатами и готовой продукцией;	
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР	Содержание программы	Знать	Уметь/иметь практический опыт	ОК, ПК
	МДК.07.01. Технология блюд, напитков и кулинарных изделий Тема 1. Организация процесса первичной обработки овощей и грибов и первичная обработка овощей и грибов Тема 2. Организация процесса приготовления и технология приготовления простых супов. Тема 3. Организация приготовления и приготовление простых горячих и холодных соусов.	– Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – Требования к качеству, срокам и условия хранения,	– Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ПК 7.7

	<p>Тема 4. Организация процесса приготовления и приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Тема 5. Организация процесса приготовления и приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Тема 6. Организация процесса приготовления и приготовление простых блюд из яиц и творога</p> <p>Тема 7. Организация процесса первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 8. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p> <p>Тема 9. Организация первичной обработки мяса и мясопродуктов и первичная обработка мяса и мясопродуктов; приготовление полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Тема 10. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса и субпродуктов</p> <p>Тема 11. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из птицы и блюд из домашней птицы и дичи.</p> <p>Тема 12. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок.</p>	<p>признаки и органолептические методы определения доброкачественности и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>– Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>– Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>ПК 7.8 ПК 7.9 ПК 7.10 ПК 7.11 ПК 7.12 ПК 7.13 ПК 7.14</p>
--	---	---	--	--

	<p>Тема 13. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и горячих напитков</p> <p>Тема 14. Организация процесса приготовления и приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы.</p> <p>Квалификационный экзамен</p>			
--	---	--	--	--