

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«25» мая 2023 г.

Номер внутривузовской регистрации
ОП СПО ВГУИТ 2.2.19.02.10-2023

АННОТАЦИИ

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(шифр и наименование специальности)

Квалификация выпускника

Техник-технолог

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.01 Русский язык

Изучение русскому языку на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание гражданственности и патриотизма, любви к русскому языку; сознательного отношения к языку как духовной ценности, средству общения и получения знаний в разных сферах человеческой деятельности;
 - развитие речевой и мыслительной деятельности; коммуникативных умений и навыков, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях общения; готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию; потребности в речевом самосовершенствовании;
 - освоение знаний о русском языке, его устройстве и функционировании в различных сферах и ситуациях общения; стилистических ресурсах, основных нормах русского литературного языка и речевого этикета; обогащение словарного запаса и расширение круга используемых грамматических средств;
 - формирование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия сфере и ситуации общения; осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;
 - применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике.
- В результате освоения учебного предмета обучающийся должен:

знать/понимать:

- роль русского языка как национального языка русского народа, государственного языка Российской Федерации и средства межнационального общения;
- смысл понятий: речь устная и письменная; монолог, диалог; сфера и ситуация речевого общения;
- основные признаки разговорной речи, научного, публицистического, официально-делового стилей, языка художественной литературы;
- особенности основных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей и разговорной речи;
- признаки текста и его функционально-смысловых типов (повествования, описания, рассуждения);
- основные единицы языка, их признаки;
- основные нормы русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета;

уметь:

- различать разговорную речь, научный, публицистический, официально-деловой стили, язык художественной литературы;
 - определять тему, основную мысль текста, функционально-смысловый тип и стиль речи; анализировать структуру и языковые особенности текста;
 - опознавать языковые единицы, проводить различные виды их анализа;
 - объяснять с помощью словаря значение слов с национально-культурным компонентом;
- аудирование и чтение:
- адекватно понимать информацию устного и письменного сообщения (цель,

тему основную и дополнительную, явную и скрытую информацию);

- читать тексты разных стилей и жанров; владеть разными видами чтения (изучающим, ознакомительным, просмотровым);

- извлекать информацию из различных источников, включая средства массовой информации; свободно пользоваться лингвистическими словарями, справочной литературой;

говорение и письмо:

- воспроизводить текст с заданной степенью свернутости (план, пересказ, изложение, конспект);

- создавать тексты различных стилей и жанров (отзыв, аннотацию, реферат, выступление, письмо, расписку, заявление);

- осуществлять выбор и организацию языковых средств в соответствии с темой, целями, сферой и ситуацией общения;

- владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога (побуждение к действию, обмен мнениями, установление и регулирование межличностных отношений);

- свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности, к прочитанному, услышанному, увиденному;

- соблюдать в практике речевого общения основные произносительные, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать в практике письма основные правила орфографии и пунктуации;

- соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические (внеязыковые) средства общения;

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать свою речь с точки зрения ее правильности, находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания роли родного языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности; значения родного языка в жизни человека и общества;

- развития речевой культуры, бережного и сознательного отношения к родному языку, сохранения чистоты русского языка как явления культуры;

- удовлетворения коммуникативных потребностей в учебных, бытовых, социально-культурных ситуациях общения;

- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых грамматических средств; развития способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

использования родного языка как средства получения знаний по другим учебным предметам и продолжения образования.

Содержание разделов учебного предмета:

Язык и речь. Общие сведения о русском языке

Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения. Русский язык - национальный язык русского народа. Русский язык - язык русской художественной литературы.

Роль и место русского языка в современном мире, в жизни современного общества, государства.

Основные лингвистические словари. Система языка.

Текст как продукт речевой деятельности. Функционально-смысловые типы текста. Повествование, описание, рассуждение; их признаки. Структура текста.

Лексика и фразеология. Слово - основная единица языка.

Лексическое значение слова. Однозначные и многозначные слова; прямое и переносное значения слова. Синонимы. Антонимы. Омонимы.

Стилистически окрашенная лексика русского языка.

Исконно русские и заимствованные слова.

Лексика общеупотребительная и лексика ограниченного употребления.

Фразеологизмы; их значение и употребление.

Понятие об этимологии как науке, о происхождении слов и фразеологизмов.

Основные лексические нормы современного русского литературного языка.

Основные выразительные средства лексики и фразеологии.

Оценка своей и чужой речи с точки зрения точного, уместного и выразительного словоупотребления.

Фонетика. Орфоэпия. Графика. Основные средства звуковой стороны речи: звуки речи, слог, ударение, интонация.

Система гласных и согласных звуков. Изменение звуков в речевом потоке. Соотношение звука и буквы. Фонетическая транскрипция.

Основные орфоэпические нормы русского литературного языка.

Связь фонетики с графикой и орфографией.

Основные выразительные средства фонетики.

Нормы произношения слов и интонирования предложений. Оценка собственной и чужой речи с точки зрения орфоэпических норм.

Применение знаний и умений по фонетике в практике правописания.

Состав слова и словообразование

Основа слова и окончание. Корень, приставка, суффикс. Однокоренные слова.

Отличия структуры русского слова от структуры слов родного языка. Основные способы образования слов в русском языке.

Морфемика. Словообразование. Состав слова и словообразование

Основа слова и окончание. Корень, приставка, суффикс. Однокоренные слова.

Отличия структуры русского слова от структуры слов родного языка. Основные способы образования слов в русском языке.

Морфология и орфография.

Части речи в русском языке. Самостоятельные части речи, их грамматическое значение, морфологические признаки, синтаксическая роль.

Категория одушевленности и неодушевленности. Категория рода. Предложно-падежная и видо - временная системы русского языка.

Служебные части речи. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др.

Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов.

Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи.

Междометия и звукоподражательные слова.

Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. *Основные выразительные средства синтаксиса.*

Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах.

Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.02 Литература

Изучение литературы на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств; культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернета.

Изучение литературы в образовательных учреждениях с родным (нерусским) языком обучения реализует общие цели и способствует решению специфических задач:

- обогащение духовно-нравственного опыта и расширение эстетического кругозора учащихся при параллельном изучении родной и русской литературы;

- формирование умения соотносить нравственные идеалы произведений русской и родной литературы, выявлять их сходство и национально обусловленное своеобразие художественных решений;

- совершенствование речевой деятельности учащихся на русском языке: умений и навыков, обеспечивающих владение русским литературным языком, его изобразительно-выразительными средствами.

В результате изучения учебного предмета на базовом уровне обучающийся должен:

знать/понимать:

- образную природу словесного искусства;

- содержание изученных литературных произведений;

- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX - XX вв.;

- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

- основные теоретико-литературные понятия;

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного

произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять "сквозные" темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

- определять род и жанр произведения;

- сопоставлять литературные произведения;

- выявлять авторскую позицию;

- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

- аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

Содержание разделов учебного предмета:

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). А.С.Пушкин. Стихотворения:

«Погасло дневное светило»,

«Свободы сеятель пустынный...»,

«Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»),

«Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «К морю», «Редет облаков летучая гряда», «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Из Пиндемонти», «Поэту»,

«Пора, мой друг, пора! покоя сердце просит...», «Сожженное письмо»,

«Я Вас любил», «На холмах Грузии лежит ночная мгла», «Безумных лет угасшее веселье»,

«Зима. Что делать мне в деревне?»,

«Все в жертву памяти твоей...»,

«Желание славы»,

«Друзья мои, прекрасен наш союз!»,

«Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы»,

«Осень», «Бесы», «Когда по улицам задумчив я брожу...».

Философское начало в ранней лирике.

Мотивы свободы, неволи, обманутой любви, неразрешимые противоречия героев южных поэм Пушкина.

Эволюция романтического героя. Автор и герой.

Гражданские, политические и патриотические мотивы лирики Пушкина: вера в закон, отвержение ханжества, мистики, стремление к подвигу.

Соотнесение вольнолюбивых настроений с мироощущением самого поэта, с его призванием. Философское осмысление личной свободы.

Понимание Пушкиным России как могущественной, великой державы.

Тема поэта и поэзии. Новаторство Пушкина в соединении темы высшего предназначения поэзии и личного переживания.

Лирика любви и дружбы. Средоточие внимания поэта на внутреннем мире личности. Гармония человеческих чувств в лирике Пушкина.

Философская лирика. Размышления поэта о вечных вопросах бытия, постижение тайны мироздания.

Поэма «Медный всадник». Проблема личности и государства в поэме. Образ стихии. Образ Евгения и проблема индивидуального бунта. Образ Петра. Своеобразие жанра и композиции произведения. Развитие реализма в творчестве Пушкина. Жизнеутверждающий пафос поэзии Пушкина.

Критики об А.С. Пушкине. В. Г. Белинский о Пушкине.

Теория литературы: Элегия.

М.Ю. Лермонтов. Стихотворения: «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Дума», «Как часто пестрою толпою...», «Валерик», «Выхожу один я на дорогу...», «Сон» («В полдневный час, в долине Дагестана...»), «Родина», «Пророк», «Она не гордой красотой», «К портрету», «Силуэт», «Мой Демон», «Я не унижусь пред тобой...», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Памяти А. И. Одоевского», «Желание».

Поэтический мир М. Ю. Лермонтова. Мотивы одиночества. Высокое предназначение личности и ее реальное бессилие, — сквозная тема лирики Лермонтова. Обреченность человека. Утверждение героического типа личности. Любовь к Родине, народу, природе. Интимная лирика. Поэт и общество.

Поэма «Демон». «Демон» как романтическая поэма. Противоречивость центрального образа произведения. Земное и космическое в поэме. Смысл финала поэмы, ее философское звучание.*

Критики о М.Ю. Лермонтове. В.Г. Белинский о Лермонтове.

Теория литературы: развитие понятия о романтизме.

Для самостоятельного чтения: «Маскарад».

Н.В. Гоголь. «Петербургские повести»: «Портрет». Композиция. Сюжет. Герои. Идеальный замысел. Мотивы личного и социального разочарования. Приемы комического в повести. Авторская позиция.

Значение творчества Н.В. Гоголя в русской литературе.

Критика о Гоголе (В. Белинский, А. Григорьев).

Теория литературы: Романтизм и реализм

Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев.

Литературная критика. Эстетическая полемика. Журнальная полемика.

И.А. Гончаров. Роман «Обломов» в оценке критиков.

«Обломов». Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Решение автором проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений. (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына). Постигание авторского идеала человека, живущего в переходную эпоху.

Роман «Обломов» в оценке критиков (Н. Добролюбова, Д. Писарева, И. Анненского и др.).

Теория литературы

Н.С. Лесков. Сведения из биографии.

Повесть «Очарованный странник».

Особенности сюжета повести. Тема дороги и изображение этапов духовного пути личности (смысл странствий главного героя). Концепция народного характера. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н.С. Лескова.

А.Н. Островский. Сведения из биографии.

Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского.

«Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы.

Театрально-сценическое открытие А. Н. Островского. А. Н. Островский – создатель русского театра XIX века. Новизна поэтики Островского. Типы деловых людей в пьесах А. Н. Островского. Природа комического. Особенности языка. Авторское отношение к героям. Непреходящее значение созданных драматургом характеров.

Теория литературы: понятие о драме.

Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры.

Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме.

Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы.

Н.А. Добролюбов, Д.И. Писарев, А.П. Григорьев о драме «Гроза».

И.С. Тургенев. Сведения из биографии.

«Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Образ Базарова. Особенности поэтики Тургенева. Роль пейзажа в раскрытии идейно-художественного замысла писателя.

Значение заключительных сцен романа. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Авторская позиция в романе.

Полемика вокруг романа. (Д. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

Теория литературы: Развитие понятия о родах и жанрах литературы (роман). Замысел писателя и объективное значение художественного произведения.

Для самостоятельного чтения: «Рудин», «Первая любовь», «Дворянское гнездо», Стихотворения в прозе.

Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Стихотворения: «С поляны коршун поднялся...», «Полдень», «Silentium», «Видение», «Тени сизые смешались...», «Не то, что мните вы, природа...», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «Я очи знал, – о, эти очи», «Природа – сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил Вас – и все былое...»), «День и ночь», «Эти бедные селенья...» и др.

Философичность – основа лирики поэта. Символичность образов поэзии Тютчева. Общественно-политическая лирика. Ф. И. Тютчев, его видение России и ее будущего. Лирика любви. Раскрытие в ней драматических переживаний поэта

А.А. Фет. Сведения из биографии.

Стихотворения: «*Облаком волнистым...*», «*Осень*», «*Прости – и все забудь*», «*Шепот, робкое дыханье...*», «*Какое счастье – ночь, и мы одни...*», «*Сияла ночь. Луной был полон сад...*», «*Еще майская ночь...*», «*Одним толчком согнать ладью живую...*», «*На заре ты ее не буди...*», «*Это утро, радость эта...*», «*Еще одно забывчивое слово*», «*Вечер*» и др.

Связь творчества Фета с традициями немецкой школы поэтов. Поэзия как выражение идеала и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии. Гармоничность и мелодичность лирики Фета. Лирический герой в поэзии А.А. Фета

Н.А. Некрасов. Сведения из биографии.

Стихотворения: «*Родина*», «*Памяти Добролюбова*», «*Элегия*» («*Пускай нам говорит изменчивая мода...*»), «*Вчерашний день, часу в шестом...*», «*В дороге*», «*Мы с тобой бестолковые люди*», «*Тройка*», «*Поэт и гражданин*», «*Плач детей*», «*О Муза, я у двери гроба...*», «*Я не люблю иронии твоей...*», «*Блажен незлобивый поэт...*», «*Внимая ужасам войны...*». Поэма «*Кому на Руси жить хорошо*».

Гражданский пафос лирики. Своеобразие лирического героя 40-х–50-х и 60-х–70-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Разнообразие интонаций. Поэтичность языка. Интимная лирика.

Поэма «*Кому на Руси жить хорошо*». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев» жизни. Образ женщины в поэме. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Особенности стиля. Сочетание фольклорных сюжетов с реалистическими образами. Своеобразие языка. Поэма Некрасова – энциклопедия крестьянской жизни середины XIX века.

Критики о Некрасове (Ю. Айхенвальд, К. Чуковский, Ю. Лотман).

Теория литературы: развитие понятия о народности литературы. Понятие о стиле

М.Е. Салтыков-Щедрин. Сведения из биографии.

«*История одного города*» (обзор). (Главы: «*Обращение к читателю*», «*Опись градоначальникам*», «*Органчик*», «*Поклонение мамоне и покаяние*», «*Подтверждение покаяния*», «*Заключение*».) Тематика и проблематика произведения. Проблема совести и нравственного возрождения человека.

Своеобразие типизации Салтыкова-Щедрина. Объекты сатиры и сатирические приемы. Гипербола и гротеск как способы изображения действительности. Своеобразие писательской манеры. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

Теория литературы: развитие понятия сатиры, понятия об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»).

Ф.М. Достоевский. Сведения из биографии.

«*Преступление и наказание*» Своеобразие жанра. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика

романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Роль пейзажа. Своеобразие воплощения авторской позиции в романе.

Критика вокруг романов Достоевского (Н. Страхов, Д. Писарев, В. Розанов* и др.).*

Теория литературы: проблемы противоречий в мировоззрении и творчестве писателя. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.

Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь. Духовные искания писателя.

«Севастопольские рассказы».* Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастьяпольский период. Проблема истинного и ложного патриотизма в рассказах. Утверждение духовного начала в человеке. Обличение жестокости войны. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого.

Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение «войны» и «мира». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Авторский идеал семьи. Значение образа Платона Каратаева. «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны в романе.

Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. Светское общество в изображении Толстого. Осуждение его бездуховности и лжепатриотизма.

Идейные искания Толстого.

Обзор творчества позднего периода: «Анна Каренина», «Крейцерова соната», «Хаджи-Мурат».

Мировое значение творчества Л. Толстого. Л. Толстой и культура XX века.

Теория литературы: понятие о романе-эпопее.

Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение «войны» и «мира». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Авторский идеал семьи. Значение образа Платона Каратаева. «Мысль народная» в романе. Проблема народа и личности. Картины войны 1812 года. Кутузов и Наполеон. Осуждение жестокости войны в романе.

Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. Светское общество в изображении Толстого. Осуждение его бездуховности и лжепатриотизма.

Идейные искания Толстого

А.П. Чехов. Сведения из биографии.

«Студент», «Дома»*, «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Дама с собачкой»*, «Палата № 6», «Дом с мезонином». Комедия «Вишневый сад». Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное

совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов – репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.

Комедия «Вишневый сад». Драматургия Чехова. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. «Вишневый сад» – вершина драматургии Чехова. Своеобразие жанра. Жизненная беспомощность героев пьесы. Расширение границ исторического времени в пьесе. Символичность пьесы. Чехов и МХАТ. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.

Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).

Теория литературы: развитие понятия о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок; пауз, переключки реплик и т.д.). Своеобразие Чехова-драматурга. В.В. Маяковский. Сведения из биографии.

Стихотворения: «А вы могли бы?», «*Нате!*», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «*Разговор с фининспектором о поэзии*», «Юбилейное», «*Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви*», «Прозаседавшиеся», поэма «*Во весь голос*», «*Облако в штанах*», «*Флейта-позвоночник*», «*Лиличка!*», «*Люблю*», «*Письмо Татьяне Яковлевой*», «*Про это*». Пьесы «*Клоп*», «*Баня*».

Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных».

*Поэма «Во весь голос»**. Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

Теория литературы: традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение.

С.А. Есенин. Сведения из биографии.

Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «*Русь*», «*Письмо матери*», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «*Письмо к женщине*», «*Собаке Качалова*», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Мы теперь уходим понемногу...», «*Сорокоуст*», «*Русь Советская*», «*Шаганэ, ты моя, Шаганэ...*». Поэма «*Анна Снегина*». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.

Поэма «Анна Снегина» – поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

Теория литературы: развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности. В. Шекспир «*Гамлет*».

О. Бальзак «*Гобсек*».

Г. Флобер «*Саламбо*».

Поэты-импрессионисты (Ш. Бодлер, А. Рембо О. Ренуар, П. Малларме и др.).

И.-В. Гете. «*Фауст*».

Э. Хемингуэй. «*Старик и море*».

Э.- М. Ремарк. «Три товарища»

Г. Маркес. «Сто лет одиночества».

П. Коэльо. «Алхимик».

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД. 03 Иностранный язык

Изучение учебного предмета «Иностранный язык» на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

речевая компетенция - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция - овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

компенсаторная компетенция - дальнейшее развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция - развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении их будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

В результате изучения иностранного языка на базовом уровне обучающийся должен:

знать/понимать:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

- значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видо-

временные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь/косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

- страноведческую информацию из аутентичных источников, обогащающую социальный опыт школьников: сведения о стране/странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре, взаимоотношениях с нашей страной, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;

уметь:

говорение:

- вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках изученной тематики); беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

- рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

аудирование:

- относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из различных аудио- и видеотекстов: прагматических (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

чтение:

- читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, прагматические, - используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь:

- писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- общения с представителями других стран, ориентации в современном поликультурном мире;

- получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), необходимых в образовательных и самообразовательных целях;

- расширения возможностей в выборе будущей профессиональной деятельности;

- изучения ценностей мировой культуры, культурного наследия и достижений других стран; ознакомления представителей зарубежных стран с культурой и достижениями России.

Содержание разделов учебного предмета:

Основные правила произношения и чтения букв и звуков. Повседневная жизнь студента и его семьи: рабочее и свободное время, увлечения, внешность и черты характера, друзья. Бытовые условия проживания в квартире, доме или коттедже. Страны изучаемого языка и Россия. Географическое положение. Политический строй. Достопримечательности столиц. Климат и природа. Обычаи и традиции. Особенности характера носителей языка.

Личные местоимения, притяжательные местоимения, вопросительные местоимения, возвратные местоимения. Имя числительное. Имя прилагательное, степени сравнения прилагательных. Имя существительное, множественное число имен существительных. Употребление определенного, неопределенного и нулевого артиклей. Порядок слов в повествовательном, в вопросительном и в отрицательном предложениях. Вспомогательные глаголы. Времена глаголов.

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.04 Математика

Изучение математики на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, а также последующего обучения в высшей школе;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения школьных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

Требования к уровню подготовки выпускников

В результате изучения математики на базовом уровне обучающийся должен:

знать:

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Алгебра

Уметь:

- выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;
 - проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции;
 - вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;
 - понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Функции и графики

Уметь:

- определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;

- строить графики изученных функций;

- описывать по графику и в простейших случаях по формуле поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения;

- решать уравнения, простейшие системы уравнений, используя свойства функций и их графиков;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

*Начала математического анализа***Уметь:**

- вычислять производные и первообразные элементарных функций, используя справочные материалы;

- исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов и простейших рациональных функций с использованием аппарата математического анализа;

- вычислять в простейших случаях площади с использованием первообразной;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

*Уравнения и неравенства***Уметь:**

- решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, простейшие иррациональные и тригонометрические уравнения, их системы;

- составлять уравнения и неравенства по условию задачи;

- использовать для приближенного решения уравнений и неравенств графический метод;

- изображать на координатной плоскости множества решений простейших уравнений и их систем;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения и исследования простейших математических моделей;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

*Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей***Уметь:**

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа

исходов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Геометрия

Уметь:

- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
 - описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
 - анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
 - изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
 - строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
 - решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
 - использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
 - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
 - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства;
 - понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Содержание разделов учебного предмета:

Содержание основных образовательных программ

Алгебра

Корни и степени. Корень степени $n > 1$ и его свойства. Степень с рациональным показателем и ее свойства. Понятие о степени с действительным показателем. Свойства степени с действительным показателем.

Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Логарифм произведения, частного, степени; переход к новому основанию. Десятичный и натуральный логарифмы, число e .

Преобразования простейших выражений, включающих арифметические операции, а также операцию возведения в степень и операцию логарифмирования.

Основы тригонометрии. Синус, косинус, тангенс, котангенс произвольного угла. Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла.

Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений.

Простейшие тригонометрические уравнения. Решения тригонометрических уравнений. Простейшие тригонометрические неравенства.

Арксинус, арккосинус, арктангенс числа.

Функции

Функции. Область определения и множество значений. График функции. Построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функций: монотонность, четность и нечетность, периодичность, ограниченность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума (локального максимума и минимума). Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.

Обратная функция. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.

Степенная функция с натуральным показателем, ее свойства и график.

Вертикальные и горизонтальные асимптоты графиков. Графики дробно-линейных функций.

Тригонометрические функции, их свойства и графики; периодичность, основной период.

Показательная функция (экспонента), ее свойства и график.

Логарифмическая функция, ее свойства и график.

Преобразования графиков: параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

Начала математического анализа

Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Длина окружности и площадь круга как пределы последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

Понятие о непрерывности функции.

Понятие о производной функции, физический и геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции данной функции с линейной.

Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции. Первообразная. Формула Ньютона - Лейбница.

Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой или графиком. Примеры применения интеграла в физике и геометрии. Вторая производная и ее физический смысл.

Уравнения и неравенства

Решение рациональных, показательных, логарифмических уравнений и неравенств. Решение иррациональных уравнений.

Основные приемы решения систем уравнений: подстановка, алгебраическое сложение, введение новых переменных. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Решение простейших систем уравнений с двумя неизвестными. Решение систем неравенств с одной переменной.

Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

Применение математических методов для решения содержательных задач из

различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей

Табличное и графическое представление данных. Числовые характеристики рядов данных.

Поочередный и одновременный выбор нескольких элементов из конечного множества. Формулы числа перестановок, сочетаний, размещений. Решение комбинаторных задач. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Элементарные и сложные события. Рассмотрение случаев и вероятность суммы несовместных событий, вероятность противоположного события. Понятие о независимости событий. Вероятность и статистическая частота наступления события. Решение практических задач с применением вероятностных методов.

Геометрия

Прямые и плоскости в пространстве. Основные понятия стереометрии (точка, прямая, плоскость, пространство).

Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Параллельность и перпендикулярность прямой и плоскости, признаки и свойства. Теорема о трех перпендикулярах. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью.

Параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей, признаки и свойства. Двугранный угол, линейный угол двугранного угла.

Расстояния от точки до плоскости. Расстояние от прямой до плоскости. Расстояние между параллельными плоскостями. Расстояние между скрещивающимися прямыми.

Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции многоугольника. Изображение пространственных фигур.

Многогранники. Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.

Призма, ее основания, боковые ребра, высота, боковая поверхность. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.

Пирамида, ее основание, боковые ребра, высота, боковая поверхность. Треугольная пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида.

Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Примеры симметрий в окружающем мире.

Сечения куба, призмы, пирамиды.

Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр).

Тела и поверхности вращения. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения параллельные основанию.

Шар и сфера, их сечения, касательная плоскость к сфере.

Объемы тел и площади их поверхностей. Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел.

Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.

Координаты и векторы. Декартовы координаты в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы и плоскости. Формула расстояния от точки до плоскости.

Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов и умножение

вектора на число. Угол между векторами. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов. Коллинеарные векторы. Разложение вектора по двум неколлинеарным векторам. Компланарные векторы. Разложение по трем некомпланарным векторам.

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.05 История

Изучение истории на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления - способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате изучения истории на базовом уровне обучающийся должен:

знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- историческую обусловленность современных общественных процессов;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

уметь:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах

конспекта, реферата, рецензии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Содержание разделов учебного предмета:

История как наука

История в системе гуманитарных наук. Основные концепции исторического развития человечества. Всеобщая история.

Древнейшая стадия истории человечества

Природное и социальное в человеке и человеческом сообществе первобытной эпохи. Неолитическая революция. Изменения в укладе жизни и формах социальных связей.

Цивилизации Древнего мира и Средневековья

Традиционное общество: социальные связи, экономическая жизнь, политические отношения. Архаичные цивилизации древности. Мифологическая картина мира. Античные цивилизации Средиземноморья. Формирование научной формы мышления в античном обществе.

Формирование индо-буддийской, китайско-конфуцианской, иудео-христианской духовных традиций. Возникновение религиозной картины мира. Социальные нормы, духовные ценности, философская мысль в древнем обществе.

Возникновение исламской цивилизации. Исламская духовная культура и философская мысль в эпоху Средневековья.

Христианская средневековая цивилизация в Европе, ее региональные особенности и динамика развития. Православие и католицизм. Кризис европейского средневекового общества в XIV - XV вв.

Новое время: эпоха модернизации

Модернизация как процесс перехода от традиционного к индустриальному обществу. Великие географические открытия и начало европейской колониальной экспансии. Формирование нового пространственного восприятия мира. Изменение роли техногенных и экономических факторов общественного развития в ходе модернизации. Торговый и мануфактурный капитализм. Новации в образе жизни, характере мышления, ценностных ориентирах и социальных нормах в эпоху Возрождения и Реформации.

От сословно-представительных монархий к абсолютизму. Изменение в идеологических и правовых основах государственности. Буржуазные революции XVII - XIX вв. Идеология Просвещения. Возникновение идейно-политических течений. Становление гражданского общества.

Технический прогресс в XVIII- середине XIX вв. Промышленный переворот. Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального

общества в XIXв. Различные модели перехода от традиционного к индустриальному обществу в европейски странах. Мировосприятие человека индустриального общества. Формирование классической научной картины мира. Особенности духовной жизни Нового времени.

Традиционные общества востока в условиях европейской колониальной экспансии. Эволюция системы международных отношений в к. XV- середине XIX века.

Народы и древнейшие государства на территории России

Переход от присваивающего хозяйства к производящему. Оседлое и кочевое хозяйство. Появление металлических орудий и их влияние на первобытное общество. Великое переселение народов. Праславяне. Восточнославянские племенные союзы и соседи. Занятия, общественный строй и верования восточных славян.

Русь в IX - начале XII вв.

Происхождение государственности к восточных славян. Дань и подданство. Князья и дружина. Вечевые порядки. Принятие христианства. Право на Руси. Категории населения. Княжеские уобицы.

Христианская культура и языческие традиции. Контакты с культурами запада и востока. Влияние Византии. Культура Древней Руси как один из факторов образования древнерусской народности.

Русские земли и княжества в XII - середине XV вв.

Причины распада Древнерусского государства. Крупнейшие земли и княжества. Монархии и республики. Русь и степь. Идея единства русской земли.

Образование Монгольского государства. Монгольское нашествие. Включение русских земель в систему управления монгольской империи. Золотая Орда. Роль монгольского завоевания в истории Руси. Экспансия с Запада. Борьба с крестоносной агрессией: итоги и значение. Русские земли в составе Великого Княжества Литовского.

Восстановление экономики русских земель. Формы землевладения и категории населения. Роль городов в объединительном процессе.

Борьба за политическую гегемонию в северо-восточной Руси. Москва как центр объединения русских земель. Взаимосвязь процессов объединения русских земель и освобождения от ордынского владычества. Зарождение национального самосознания. Великое княжество Московское в системе международных отношений. Принятие ордой ислама. Культурное развитие русских земель и княжеств. Влияние внешних факторов на развитие русской культуры.

Российское государство во второй половине XV- XVIIвв.

Завершение объединения русских земель и образование Российского государства. Свержение золотоордынского ига. «Москва-Третий Рим». Роль церкви в государственном строительстве. Изменения в социальной структуре общества и формах феодального землевладения. Особенности образования централизованного государства в России. Рост международного авторитета Российского государства. Формирование русского, украинского и белорусского народов.

Установление царской власти. Реформы середины XVI в. Создание органов сословно-представительной монархии. Опричнина. Закрепощение крестьян. Опричнина. Закрепощение крестьян. Учреждение патриаршества. Расширение государственной территории в XVIв.

Смута. Пресечение правящей династии. Обострение социально-экономических противоречий. Борьба с Речью Посполитой и Швецией.

Восстановление самодержавия. Первые Романовы. Рост территории государства. Юридическое оформление крепостного права. Новые явления в экономике: начало складывания всероссийского рынка, образование мануфактур. Церковный раскол. Старообрядчество. Социальные движения XVIIв.

Формирование национального самосознания. Развитие культуры народов России в XV- XVIIвв. Усиление светских элементов в русской культуре XVIIв.

Россия в XVIII- середине XIXвв.

Петровские преобразования. Провозглашение империи. Абсолютизм. Превращение дворянства в господствующее сословие. Сохранение крепостничества в условиях модернизации. Россия в период дворцовых переворотов. Упрочение сословного общества. Реформы государственной системы в первой половине XIXв.

Особенности экономики России в XVIII- первой половине XIXвв.: господство крепостного права и зарождение капиталистических отношений. Начало промышленного переворота.

Русское Просвещение. Движение декабристов. Консерваторы. Славянофилы и западники. Русский утопический социализм.

Превращение России в мировую державу в XVIIIв. Отечественная война 1812 г. Имперская внешняя политика России. Крымская война.

Культура народов России и ее связи с европейской и мировой культурой XVIII- первой половины XIXвв. От Новой к Новейшей истории: пути развития индустриального общества

Научно-технический прогресс в конце XIX- последней трети XXвв. Проблема периодизации НТР. Циклы экономического развития стран Запада в конце XIX- середине XXвв. От монополистического капитализма к смешанной экономике. Эволюция собственности, трудовых отношений и предпринимательства. Изменение социальной структуры индустриального общества.

Кризис классических идеологий на рубеже XIX- XXвв. и поиск новых моделей общественного развития. Социальный либерализм, социал-демократия, христианская демократия. Демократизация общественно-политической жизни и развитие правового государства. Молодежное, антивоенное, экологическое, феминистское движения. Проблема политического террора.

Системный кризис индустриального общества на рубеже 1960-х - 1970-х гг.

Модели ускоренной модернизации в XXв. Историческая природа тоталитаризма и авторитаризма новейшего времени. Маргинализация общества в условиях ускоренной модернизации. Политическая идеология тоталитарного типа. Государственно-правовые системы и социально-экономическое развитие общества в условиях тоталитарных и авторитарных диктатур.

"Новые индустриальные страны" Латинской Америки и Юго-Восточной Азии: авторитаризм и демократия в политической жизни, экономические реформы. Национально-освободительные движения и региональные особенности процесса модернизации в странах Азии и Африки.

Основные этапы развития системы международных отношений в к. 19-сер. 20 веков. Мировые войны в истории человечества. Социально-психологические, демографические, экономические и политические причины и последствия.

Общественное сознание и духовная культура в период Новейшей истории. Формирование неклассической научной картины мира. Мировоззренческие основы реализма и модернизма. Технократизм и иррационализм в общественном сознании 20 в. Человечество на этапе перехода к информационному обществу

Дискуссия о постиндустриальной стадии общественного развития. Информационная революция и становление информационного общества. Собственность, труд и творчество в информационном обществе. Особенности современных социально-экономических процессов в странах Запада и Востока. Глобализация общественного развития на рубеже XX- XXIвв. Интернационализация экономики и формирование единого информационного пространства. Интеграционные и дезинтеграционные процессы в современном обществе. Кризис политической идеологии на рубеже 20-21 вв.

"Неоконсервативная революция". Антиглобализм. Религия и церковь в

современной общественной жизни. Экуменизм. Причины Возрождения религиозного фундаментализма и националистического экстремизма в н. 21 века.

Особенности духовной жизни современного общества. Изменения в научной картине мира. Мировоззренческие основы постмодернизма. Роль элитарной и массовой культуры в информационном обществе.

Россия во второй половине XIX - начале XX вв.

Реформы 1860-х - 1870-х гг. Отмена крепостного права. Развитие капиталистических отношений в промышленности и сельском хозяйстве. Сохранение остатков крепостничества. Самодержавие. Сословный строй и модернизационные процессы. Политика контрреформ. Российский монополистический капитализм и его особенности. Роль государства в экономической жизни страны. Реформы С.Ю. Витте. Аграрная реформа П.А. Столыпина. Нарастание экономических и социальных противоречий в условиях форсированной модернизации.

Идейные течения, политические партии и общественные движения в России на рубеже веков. Революция 1905 - 1907 гг. Становление российского парламентаризма.

Духовная жизнь российского общества во второй половине XIX- начале XXвв. Развитие системы образования, научные достижения российских ученых.

"Восточный вопрос" во внешней политике Российской империи. Россия в системе военно-политических союзов на рубеже XIX- XXвв. Русско-японская война.

Россия в Первой мировой войне. Влияние войны на российское общество. Революция и Гражданская война в России

Революция 1917 г. Временное правительство и Советы. Тактика политических партий. Провозглашение и утверждение Советской власти. Учредительное собрание, Брестский мир, Формирование однопартийной системы. Гражданская война и иностранная интервенция. Политические программы участвующих сторон. Политика "военного коммунизма". Переход к новой экономической политике.

СССР в 1922 - 1991 гг.

Образование СССР. Выбор путей объединения. Национально-государственное строительство.

Партийные дискуссии о путях социалистической модернизации общества. Концепция построения социализма в отдельно взятой стране. Культ личности И.В. Сталина. Массовые репрессии. Конституция 1936 г.

Причины свертывания новой экономической политики. Индустриализация. Коллективизация. "Культурная революция". Создание советской системы образования. Идеологические основы советского общества. Дипломатическое признание СССР. Внешнеполитическая стратегия СССР между мировыми войнами.

Великая Отечественная война. Основные этапы военных действий. Советское военное искусство. Героизм советских людей в годы войны. Партизанское движение. Тыл в годы войны. Идеология и культура в годы войны. СССР в антигитлеровской коалиции. Роль СССР во Второй мировой войне.

Восстановление хозяйства. Идеологические кампании конца 1940-х гг. Складывание мировой социалистической системы. "Холодная война" и ее влияние на экономику и внешнюю политику страны. Овладение СССР ракетно-ядерным оружием.

Попытки преодоления культа личности. XX съезд КПСС. Экономические реформы 1950-х - 1960-х гг., причины их неудач. Концепция построения коммунизма. Теория развитого социализма. Конституция 1977 г. Диссидентское и правозащитное движение. Особенности развития советской культуры в 1950 - 1980 гг. Наука и образование в СССР.

"Застой". Попытки модернизации советского общества в условиях замедления темпов экономического роста. Политика перестройки и гласности. Формирование многопартийности. Кризис коммунистической идеологии. Межнациональные конфликты. СССР в глобальных и региональных конфликтах второй половины XXв.

Достижение военно-стратегического паритета СССР и США. Политика разрядки.
Причины распада СССР.

Российская Федерация (1991 - 2003 гг.)

Становление новой российской государственности. Августовские события 1991 г.
Конституция Российской Федерации 1993 г. Межнациональные и межконфессиональные отношения в современной России. Чеченский конфликт.
Политические партии и движения Российской Федерации. Российская Федерация и страны Содружества Независимых Государств.

Переход к рыночной экономике: реформы и их последствия.

Российская культура в условиях радикального преобразования общества.

Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы. Россия и вызовы глобализации

Президентские выборы 2000 г. Курс на укрепление государственности, экономический подъем, социальную и политическую стабильность, укрепление национальной безопасности, достойное для России место в мировом сообществе.

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.06 Физика

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
 - отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных; приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; что физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
 - приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио- и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетике, лазеров;
 - воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;
 - оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
 - рационального природопользования и охраны окружающей среды;
 - понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Содержание разделов дисциплины:

Физика и методы научного познания

Физика как наука. Научные методы познания окружающего мира и их отличия от других методов познания. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Основные понятия физики: физическое явление, научные гипотезы, физические законы и теории. Российские и зарубежные ученые, оказавшие наибольшее влияние на развитие физики.

Механика

Законы классической механики. Механическое движение и его виды. Прямолинейное равноускоренное движение. Характеристики механического движения: перемещение, скорость, ускорение. Законы динамики. Масса, сила. Закон всемирного тяготения. Импульс тела. Работа и мощность. Механическая энергия и ее виды. Законы сохранения энергии и импульса. Примеры практического использования законов классической механики для объяснения движения небесных тел и искусственных спутников Земли.

Молекулярная физика

Возникновение атомистической гипотезы строения вещества и ее экспериментальные доказательства. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц вещества. Давление газа. Уравнение состояния идеального газа. Строение и свойства газов, жидкостей и твердых тел.

Законы термодинамики. Внутренняя энергия. Количество теплоты. Применение законов термодинамики в энергетике. Тепловые двигатели и охрана окружающей среды.

Электродинамика

Элементарный электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Вещество, взаимодействие, электрическое поле. Электрический ток. Магнитное поле тока. Явление электромагнитной индукции. Взаимосвязь электрического и магнитного полей. Электромагнитное поле. Закон электромагнитной индукции. Распространение электромагнитных волн. Волновые свойства света. Различные виды электромагнитных излучений для развития радио- и телекоммуникаций.

Квантовая физика

Фотоэффект. Фотон. Энергия и импульс фотона. Атом. Излучение и поглощение света атомом. Планетарная модель атома. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Атомное ядро. Ядерные силы. Ядерная энергетика. Квантовая физика в создании ядерной энергетике, лазеров. Влияние ионизирующей радиации на живые организмы.

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.07 Химия

В результате изучения химии на базовом уровне обучающийся должен:

знать/понимать:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;

- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава, периодический закон;

- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических соединений;

- важнейшие вещества и материалы: основные металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

уметь:

- называть изученные вещества по "тривиальной" или международной номенклатуре;

- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к различным классам органических соединений;

- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных органических соединений;

- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения; природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической), зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов;

- выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших неорганических и органических веществ;

- проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

- экологически грамотного поведения в окружающей среде;

- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;

- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием;

- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Содержание разделов учебного предмета:

Методы познания в химии

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. МОДЕЛИРОВАНИЕ ХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ.

Теоретические основы химии

Современные представления о строении атома

Атом. Изотопы. АТОМНЫЕ ОРБИТАЛИ. S-, P-ЭЛЕМЕНТЫ. ОСОБЕННОСТИ СТРОЕНИЯ ЭЛЕКТРОННЫХ ОБОЛОЧЕК АТОМОВ ПЕРЕХОДНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.

Химическая связь

Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования. Электроотрицательность. Степень окисления и валентность химических элементов. Ионная связь. Катионы и анионы. Металлическая связь. ВОДОРОДНАЯ СВЯЗЬ.

Вещество

Качественный и количественный состав вещества. Вещества молекулярного и немолекулярного строения.

Причины многообразия веществ: изомерия, гомология, аллотропия.

Явления, происходящие при растворении веществ, - РАЗРУШЕНИЕ КРИСТАЛЛИЧЕСКОЙ РЕШЕТКИ, ДИФфуЗИЯ, диссоциация, гидратация.

Чистые вещества и смеси. Истинные растворы. РАСТВОРЕНИЕ КАК ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества. Диссоциация электролитов в водных растворах. СИЛЬНЫЕ И СЛАБЫЕ ЭЛЕКТРОЛИТЫ.

ЗОЛИ, ГЕЛИ, ПОНЯТИЕ О КОЛЛОИДАХ.

Химические реакции

Классификация химических реакций в неорганической и органической химии.

Реакции ионного обмена в водных растворах. Среда водных растворов: кислая, нейтральная, щелочная. ВОДОРОДНЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ (PH) РАСТВОРА.

Окислительно-восстановительные реакции. ЭЛЕКТРОЛИЗ РАСТВОРОВ И РАСПЛАВОВ.

Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов. Катализ.

Обратимость реакций. Химическое равновесие и способы его смещения.

Неорганическая химия

Классификация неорганических соединений. Химические свойства основных классов неорганических соединений.

Металлы. Электрохимический ряд напряжений металлов. Общие способы получения металлов. ПОНЯТИЕ О КОРРОЗИИ МЕТАЛЛОВ. СПОСОБЫ ЗАЩИТЫ ОТ КОРРОЗИИ.

Неметаллы. Окислительно-восстановительные свойства типичных неметаллов.

Общая характеристика подгруппы галогенов.

Органическая химия

Классификация и номенклатура органических соединений. Химические свойства основных классов органических соединений.

Теория строения органических соединений. Углеродный скелет. Радикалы. Функциональные группы. Гомологический ряд, гомологи. Структурная изомерия. Типы химических связей в молекулах органических соединений.

Углеводороды: алканы, алкены и диены, алкины, арены. Природные источники углеводородов: нефть и природный газ.

Кислородсодержащие соединения: одно- и многоатомные спирты, фенол, альдегиды, одноосновные карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы.

Азотсодержащие соединения: амины, аминокислоты, белки.

Полимеры: пластмассы, каучуки, волокна.

Экспериментальные основы химии

Правила безопасности при работе с едкими, горючими и токсичными веществами.

Проведение химических реакций в растворах.

Проведение химических реакций при нагревании.

Качественный и количественный анализ веществ. Определение характера среды. Индикаторы. Качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений.

Химия и жизнь

Химия и здоровье. ЛЕКАРСТВА, ФЕРМЕНТЫ, ВИТАМИНЫ, ГОРМОНЫ, МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ. ПРОБЛЕМЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ПРЕПАРАТОВ.

ХИМИЯ И ПИЩА. КАЛОРИЙНОСТЬ ЖИРОВ, БЕЛКОВ И УГЛЕВОДОВ.

ХИМИЯ В ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ. МОЮЩИЕ И ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ СО СРЕДСТВАМИ БЫТОВОЙ ХИМИИ.

ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА КАК СТРОИТЕЛЬНЫЕ И ПОДЕЛОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ. ВЕЩЕСТВА, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПОЛИГРАФИИ, ЖИВОПИСИ, СКУЛЬПТУРЕ, АРХИТЕКТУРЕ.

Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства серной кислоты).

Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия.

БЫТОВАЯ ХИМИЧЕСКАЯ ГРАМОТНОСТЬ.

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.08. Биология

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

уметь:

-объяснять: роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;

-решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

-описывать особенности видов по морфологическому критерию;

-выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

-сравнивать: биологические объекты: (тела живой и неживой природы по химическому составу, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;

-анализировать и оценивать различные гипотезы сущности, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

-изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

-находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета) и критически ее оценивать;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

знать:

- основные положения биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч.Дарвина); учение В.И.Вернадского о биосфере, сущность законов Г.Менделя, закономерностей изменчивости;

-строение биологических объектов: клетки, генов и хромосом; вида и экосистем (структура);

-сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение, действие искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;

-вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки;

-биологическую терминологию и символику.

Содержание разделов учебного предмета:

Биология как наука. Роль биологии в формировании научного мировоззрения. Вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов. Вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки; биологическая терминология и символика.

Основные положения современной клеточной теории. Многообразие клеток. Вирусы. Соблюдения мер профилактики вирусных и заболеваний. Оказание первой помощи при простудных и вирусных заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами;

Обмен веществ и превращения энергии в клетке.

Воспроизведение организмов, его значение. Оплодотворение. Индивидуальное развитие организма (онтогенез). Эмбриональное и постэмбриональное развитие. Причины нарушения развития организмов.. Отрицательное влияние алкоголя, никотина на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости. Сравнительная характеристика полового и бесполого размножения, оплодотворения у цветковых растений и позвоночных животных, внешнего и внутреннего оплодотворения, пород, сортов. Генетика. Генетическая терминология и символика. Решение генетических задач. Последствия влияния мутагенов на организм. Причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций. Меры защиты окружающей среды от загрязнения мутагенами. Меры профилактики наследственных заболеваний человека. Этические аспекты развития некоторых исследований в биотехнологии (клонирование человека, направленное изменение генома).

Учение Ч.Дарвина об эволюции. Исследования С.С. Четверикова. Закономерности наследования признаков в популяциях разного типа. Закон Харди - Вайнберга. Формирование приспособленности к среде обитания. Естественный и искусственный отбор.

Экологические факторы, общие закономерности их влияния на организмы. Понятия «биогеоценоз» и «экосистема». Сравнение биологических объектов: (тела живой и неживой природы по химическому составу, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности). Описание и практическое создание искусственной экосистемы. Решение экологических задач, составление схем переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания). Правила поведения в природной среде. Поиск информации о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета).

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.09 Физическая культура

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен:

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - повышения работоспособности, укрепления и сохранения здоровья;
 - подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
 - организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
 - активной творческой жизнедеятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

Содержание разделов учебного предмета:

Техника бега с низкого старта; совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники бега на средние дистанции силовая подготовка. Совершенствование техники бега с низкого старта. Аэробика. Прыжковая подготовка. Техника бега на средние дистанции. Техника бега на длинные дистанции. Прыжковая подготовка. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики. Преодоление искусственных и естественных препятствий с использованием разнообразных способов передвижения. Техника безопасности по лыжной подготовке; изучение техники попеременного двухшажного хода. Изучение техники одновременных ходов; преодоление подъёмов и спусков; совершенствование техники одношажного хода. Изучение техники бесшажного хода. Изучение техники спуска. Изучение техники конькового хода. Волейбол, баскетбол. Правила игры в баскетбол и волейбол. Техника передачи мяча и остановки мяча в парах. Изучение техники верхней и нижней подачи. Изучение техники броска с различных дистанций.

Изучение техники ведения мяча. Двусторонние игры по баскетболу и волейболу. Простейшие приемы самомассажа и релаксации.

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

В результате изучения основ безопасности жизнедеятельности на базовом уровне обучающийся должен:

знать/понимать:

потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций,

основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности, репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него,

основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан,

состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации,

порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу, основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

основные виды военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативная служба,

предназначение, структура и задачи Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС,

предназначение, структуру и задачи гражданской обороны,

требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовки призывника;

уметь:

владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера,

владеть навыками в области гражданской обороны;

пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты,

оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе,

использовать приобретенные знания и умения в повседневной жизни для:

ведения здорового образа жизни,

оказания первой медицинской помощи;

развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

обращения в случае необходимости в службы экстренной помощи.

Содержание разделов учебного предмета:

Здоровый образ жизни как основа личного здоровья и безопасной жизнедеятельности. Факторы, влияющие на укрепление здоровья. Факторы, разрушающие здоровье. Репродуктивное здоровье. Правила личной гигиены. Беременность и гигиена беременности. Уход за младенцем. Правила оказания первой

помощи при травмах, ожогах и обморожениях, ранениях, кровотечениях, отравлениях. Навыки проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.

Чрезвычайные ситуации природного, техногенного, социального характера (потенциальные опасности для региона проживания). Основные направления деятельности и задачи государственных организаций и ведомств РФ по защите населения и территорий от ЧС: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обращение в случае необходимости в службы экстренной помощи. Обучение населения способам защиты от ЧС. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (предназначение, задачи, структура). Гражданская оборона (предназначение, задачи, структура). Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвата в качестве заложника. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Защита Отечества – долг и обязанность граждан России, развитие в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы. Основы законодательства РФ об обороне государства и воинской обязанности граждан. Вооруженные Силы РФ – основа обороны государства. История создания Вооруженных Сил. Организационная структура ВС, состав и предназначение. Обязательная подготовка к военной службе. Требования к уровню образования призывников, их здоровью и физической подготовленности. Первоначальная постановка на воинский учет, медицинское освидетельствование. Призыв на военную службу. Общие права и обязанности военнослужащих. Порядок и особенности прохождения военной службы по призыву и контракту. Альтернативная гражданская служба. Государственная и военная символика РФ, традиции и ритуалы ВС РФ. Военно-профессиональная ориентация, основные направления подготовки специалистов для службы в ВС РФ.

АННОТАЦИЯ

учебного предмета БД.11 Информатика и ИКТ

Изучение информатики и ИКТ на базовом уровне среднего общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом информационные и коммуникационные технологии (ИКТ), в том числе при изучении других школьных дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

В результате изучения информатики и ИКТ на базовом уровне обучающийся должен:

знать/понимать:

- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;
- назначение и функции операционных систем;

уметь:

- оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;
- распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;
- наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
- эффективной организации индивидуального информационного пространства.

Содержание разделов учебного предмета:

Базовые понятия информатики и информационных технологий

Информация и информационные процессы.

Системы, образованные взаимодействующими элементами, состояния элементов, обмен информацией между элементами, сигналы. Классификация информационных процессов. Выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Двоичное представление информации.

Поиск и систематизация информации. Хранение информации; выбор способа хранения информации.

Передача информации в социальных, биологических и технических системах.

Преобразование информации на основе формальных правил. Алгоритмизация как необходимое условие его автоматизации.

Особенности запоминания, обработки и передачи информации человеком. Организация личной информационной среды. Защита информации.

Использование основных методов информатики и средств ИКТ при анализе процессов в обществе, природе и технике.

Информационные модели и системы

Информационные (нематериальные) модели. Использование информационных моделей в учебной и познавательной деятельности.

Назначение и виды информационных моделей. Формализация задач из различных предметных областей. Структурирование данных. Построение информационной модели для решения поставленной задачи.

Оценка адекватности модели объекту и целям моделирования (на примерах задач различных предметных областей).

Компьютер как средство автоматизации информационных процессов

Аппаратное и программное обеспечение компьютера. Архитектуры современных компьютеров. Многообразие операционных систем.

Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемой задачи.

Программные средства создания информационных объектов, организация личного информационного пространства, защиты информации.

Программные и аппаратные средства в различных видах профессиональной деятельности.

Средства и технологии создания и преобразования информационных объектов

Текст как информационный объект. Автоматизированные средства и технологии организации текста. Основные приемы преобразования текстов. Гипертекстовое представление информации.

Динамические (электронные) таблицы как информационные объекты. Средства и технологии работы с таблицами. Назначение и принципы работы электронных таблиц. Основные способы представления математических зависимостей между данными. Использование электронных таблиц для обработки числовых данных (на примере задач из различных предметных областей).

Графические информационные объекты. Средства и технологии работы с графикой. Создание и редактирование графических информационных объектов средствами графических редакторов, систем презентационной и анимационной графики.

Базы данных. Системы управления базами данных. Создание, ведение и использование баз данных при решении учебных и практических задач.

Средства и технологии обмена информацией с помощью компьютерных сетей (сетевые технологии)

Локальные и глобальные компьютерные сети. Аппаратные и программные средства организации компьютерных сетей:

Поисковые информационные системы. Организация поиска информации. Описание объекта для его последующего поиска.

Основы социальной информатики

Основные этапы становления информационного общества. Этические и правовые нормы информационной деятельности человека.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины БД. 12 Астрономия

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой Взрыв, черная дыра;

- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;

- смысл физического закона Хаббла;

- основные этапы освоения космического пространства;

- гипотезы происхождения Солнечной системы;

- основные характеристики и строение Солнца, Солнечной атмосферы;

- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики;

уметь:

- приводить примеры: роль астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов в электромагнитных излучениях для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет-светимость», физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;

- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;

- находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион: самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания астрономии, отделение ее от лженаук; оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

Содержание разделов дисциплины:

Астрономия, ее значение и связь с другими науками

Астрономия, ее связь с другими науками. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Телескопы и радиотелескопы. Всеволновая астрономия.

Практические основы астрономии

Звезды и созвездия. Звездные карты, глобусы и атласы. Видимое движение звезд на различных географических широтах. Кульминация светил. Видимое годичное движение Солнца. Эклиптика. Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Время и календарь.

Строение Солнечной системы

Развитие представлений о строении мира. Геоцентрическая система мира. Становление гелиоцентрической системы мира. Конфигурации планет и условия их видимости. Синодический и сидерический (звездный) периоды обращения планет. Законы Кеплера. Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе. Горизонтальный параллакс. Движение небесных тел под действием сил тяготения. Определение массы небесных тел. Движение искусственных спутников Земли и космических аппаратов в Солнечной системе.

Природа тел Солнечной системы

Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Земля и Луна — двойная планета. Исследования Луны космическими аппаратами. Пилотируемые полеты на Луну. Планеты земной группы. Природа Меркурия, Венеры и Марса. Планеты-гиганты, их спутники и кольца. Малые тела Солнечной системы: астероиды, планеты-карлики, кометы, метеориты. Метеоры, болиды и метеориты.

Солнце и звезды

Излучение и температура Солнца. Состав и строение Солнца. Источник его энергии. Атмосфера Солнца. Солнечная активность и ее влияние на Землю. Звезды — далекие солнца. Годичный параллакс и расстояния до звезд. Светимость, спектр, цвет и температура различных классов звезд. Диаграмма «спектр—светимость». Массы и размеры звезд. Модели звезд. Переменные и нестационарные звезды. Цефеиды — маяки Вселенной. Эволюция звезд различной массы.

Строение и эволюция Вселенной

Наша Галактика. Ее размеры и структура. Два типа населения Галактики. Межзвездная среда: газ и пыль. Спиральные рукава. Ядро Галактики. Области звездообразования. Вращение Галактики. Проблема «скрытой» массы. Разнообразие мира галактик. Квазары. Скопления и сверхскопления галактик. Основы современной космологии. «Красное смещение» и закон Хаббла. Нестационарная Вселенная А. А. Фридмана. Большой взрыв. Реликтовое излучение. Ускорение расширения Вселенной. «Темная энергия» и антитяготение.

Жизнь и разум во Вселенной

Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах Солнечной системы. Сложные органические соединения в космосе. Современные возможности космонавтики и радиоастрономии для связи с другими цивилизациями. Планетные системы у других звезд. Человечество заявляет о своем существовании.

АННОТАЦИЯ

Профильной учебной дисциплины ПД.1 «Химия»

В результате изучения химии на базовом уровне обучающийся должен знать/понимать:

- роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные S-, P-, D-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;

- основные законы химии: закон сохранения массы веществ, периодический закон, закон постоянства состава, закон Авогадро, закон Гесса, закон действующих масс в кинетике и термодинамике;

- основные теории химии: строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;

- классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений;

- природные источники углеводородов и способы их переработки;

- вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, стекло, цемент, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства.

уметь:

- определять: валентность и степень окисления химических элементов, заряд иона, тип химической связи, пространственное строение молекул, тип кристаллической решетки, характер среды в водных растворах, окислитель и восстановитель, направление смещения равновесия под влиянием различных факторов, изомеры и гомологи, принадлежность веществ к различным классам органических соединений, характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;

- характеризовать: S-, P- и D-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов и кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);

- объяснять: зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств неорганических веществ от их состава и строения; природу и способы образования химической связи; зависимость скорости химической реакции от

различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;

- выполнять химический эксперимент по: распознаванию важнейших неорганических и органических веществ; получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;

- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;

- осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (справочных, научных и научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи информации и ее представления в различных формах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством: экологических, энергетических и сырьевых;

- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;

- экологически грамотного поведения в окружающей среде;

- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;

- безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве;

- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;

- распознавания и идентификации важнейших веществ и материалов;

- оценки качества питьевой воды и отдельных пищевых продуктов;

- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из различных источников;

- приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной, в основе которой лежит данный учебный предмет.

Содержание разделов учебного предмета:

Методы научного познания

Научные методы исследования химических веществ и превращений. Роль химического эксперимента в познании природы.

Основы теоретической химии.

Атом. Модели строения атома. Ядро и нуклоны. Нуклиды и изотопы. Электрон. Атомная орбиталь. Электронная конфигурация атома. Валентные электроны.

Современная формулировка периодического закона и современное состояние Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева. Электронные конфигурации атомов переходных элементов.

Молекулы и химическая связь. Характеристики ковалентной связи. Электроотрицательность. Степень окисления и валентность. Пространственное строение молекул. Полярность молекул. Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь.

Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ.

Причины многообразия веществ: изомерия, гомология, аллотропия, изотопия.

Классификация и номенклатура неорганических и органических веществ.

Чистые вещества и смеси. Дисперсные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Тепловые явления при растворении. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации.

Химические реакции, их классификация в неорганической и органической химии.

Закономерности протекания химических реакций. Тепловые эффекты реакций. Термохимические уравнения. Понятие об энтальпии и энтропии. Закон Гесса и следствия из него.

Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов. Закон действующих масс. Элементарные и сложные реакции. Энергия активации. Катализ и катализаторы.

Обратимость реакций. Химическое равновесие. Константа равновесия. Смещение равновесия под действием различных факторов. Принцип Ле Шателье.

Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Константа диссоциации. Реакции ионного обмена. Кислотно-основные взаимодействия в растворах. Амфотерность. Водородный показатель (рН) раствора.

Гидролиз органических и неорганических соединений.

Окислительно-восстановительные реакции. Методы электронного баланса. Коррозия металлов и способы защиты от нее. Химические источники тока. Электролиз растворов и расплавов.

Неорганическая химия

Характерные химические свойства металлов, неметаллов и основных классов неорганических соединений.

Водород. Вода. Пероксид водорода.

Общие способы получения металлов. Понятие о металлургии. Сплавы (черные и цветные).

Органическая химия

Теория строения органических соединений. Углеродный скелет. Радикал. Функциональная группа. Гомологи и гомологический ряд. Структурная и пространственная изомерия. Типы связей в молекулах органических веществ.

Типы реакций в органической химии. Ионный и радикальный механизмы реакций.

Алканы и циклоалканы. Алкены, диены. Алкины. Бензол и его гомологи. Стирол.

Одноатомные и многоатомные спирты. Фенолы. Простые эфиры. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты. Функциональные производные карбоновых кислот. Сложные эфиры неорганических и органических кислот. Жиры, мыла.

Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды.

Нитросоединения. Амины. Анилин.

Аминокислоты. Пептиды. Белки. Структура белков.

Высокомолекулярные соединения. Реакции полимеризации и поликонденсации.

Экспериментальные основы химии

Правила работы в лаборатории. Лабораторная посуда и оборудование. Правила безопасности при работе с едкими, горючими и токсичными веществами.

Физические методы разделения смесей и очистки веществ. Кристаллизация, экстракция, дистилляция.

Синтез органических и неорганических газообразных веществ.

Синтез твердых и жидких веществ. Органические растворители.

Качественный и количественный анализ веществ. Определение характера среды. Индикаторы. Качественные реакции на неорганические вещества и ионы. Идентификация органических соединений, обнаружение функциональных групп. Измерение физических свойств веществ (масса, объем, плотность). Современные физико-химические методы установления структуры веществ. Химические методы разделения смесей.

Химия и жизнь

Химические процессы в живых организмах. Биологически активные вещества. Химия и здоровье. Проблемы, связанные с применением лекарственных препаратов.

Химия в повседневной жизни. Моющие и чистящие средства. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии.

Общие принципы химической технологии. Природные источники химических веществ.

Полимеры. Пластмассы, волокна, каучуки. Новые вещества и материалы в технике.

Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия.

Проблемы безопасного использования веществ и химических реакций в современной жизни. Токсичные, горючие и взрывоопасные вещества.

Источники химической информации: учебные, научные и научно-популярные издания, компьютерные базы данных, ресурсы Интернета.

АННОТАЦИЯ
дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:
знать:

основные категории и понятия философии;

роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;

нелинейный характер бытийствования картин мира.

уметь:

ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

ориентироваться в условиях быстро меняющихся социальных реалий.

Содержание разделов дисциплины

Философия как мировоззренческая система. Античная философия. Средневековая христианская философия. Философия эпохи Возрождения. Философия Нового времени (XVII-XVIII вв.). Немецкая классическая философия. Понятие и основные направления неклассической философии. Русская религиозная философия XIX – XX вв. Бытие его виды уровни и формы. Сущностное содержание категории Бытие Природа человека и смысл его существования. Общество и культура как предметы философского анализа. Ценности, проблема их понимания классификации и демаркации. Ценностное отношение человека к миру. Философские проблемы сознания. Познание, его возможности и средства. Глобальные проблемы современности.

АННОТАЦИЯ дисциплины ОГСЭ.02 – «История»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков. (XX и XXI вв);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и их деятельность;

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;

геополитическую обстановку в современных реалиях.

уметь:

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире.

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

формировать собственную гражданскую позицию.

Содержание разделов дисциплины

Геополитические проблемы вт. пол. XX-XXI века. Итоги и уроки Второй мировой войны. Создание ООН, НАТО, СЭВ, ОВД. «Холодная война» как форма межгосударственного

противостояния. Вступление мировой цивилизации в эпоху научно-технической революции: экономические, социальные и политические последствия. Особенности социально-экономического, политического развития Советского союза (вторая половина 50-х – вторая половина 80-х гг. XX века). Технологическое отставание стран Восточного блока (вторая половина 50-х – вторая половина 80-х гг. XX века). Внешняя политика СССР и стран социалистического лагеря по обеспечению разрядки международной напряженности. Особенности духовного, этнокультурного развития стран Европы и США (вт. пол. XX – н. XXI вв.) Перестройка в СССР: противоречивый характер результатов. Новое политическое мышление. Гласность. Преобразования в социально-экономических и политических отношениях советского общества. Попытка государственного переворота 1991г. Распад СССР, образование СНГ. Экономические реформы 90-х гг. Становление рынка как регулятора общественного производства. Формирование гражданского общества и правового государства: становление парламентаризма и института президента. Конституционный кризис в России 1993 г. и демонтаж системы власти Советов. Наука, культура, образование в рыночных условиях. Россия в мировых интеграционных процессах. Россия и СНГ, Россия – ЕС. Россия –США, Россия и мусульманский мир. Мировое сообщество и глобальные проблемы современности. Президентские выборы 2000 и 2004 года. В.В. Путин. Курс на укрепление государственности. Тенденции политического, социально-экономического и культурного развития страны в начале XXI века. Борьба с терроризмом. «Чеченская проблема». Выборы 2008, 2012. Д.А. Медведев и В.В. Путин. Новая внешнеэкономическая и политическая концепция РФ. Основы духовного развития современного российского общества.

АННОТАЦИЯ **дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык»**

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате изучения модуля обучающийся должен:

знать:

лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

профессиональные термины, разговорные штампы, нормы делового этикета и языкового «поведения».

уметь:

общаться устно и письменно на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в профессиональных целях описывать события, излагать факты, делать сообщения, оценивать важность, новизну информации, определять отношение к ней;

правильно выбирать языковые средства в зависимости от ситуации и личности собеседника.

Содержание разделов дисциплины:

Основные правила произношения иностранных букв и звуков. Повседневная жизнь студента и его семьи: рабочее и свободное время, увлечения, внешность и черты характера, друзья. Бытовые условия проживания в квартире, доме или коттедже.

Местоимения. Числительные. Существительные. Повествовательные предложения. Словообразование.

Страны изучаемого языка и Россия. Географическое положение. Политический строй. Достопримечательности столиц. Климат и природа. Обычаи и традиции. Особенности характера носителей русского и английского языков. Времена английского глагола. Типы вопросов. Сложные предложения
Наука и электроника. Известные люди в науке. Несколько поколений компьютеров. Компьютеры и их области применения. Системное и прикладное программное обеспечение. Языки программирования.
Устройства ввода и вывода. Преимущества и недостатки компьютеров. Интернет. Прилагательные и наречия. Неличные формы глагола. Предлоги. Сложноподчиненные предложения. Модальные глаголы. Прямая и косвенная речь.

АННОТАЦИЯ **дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате изучения модуля обучающийся должен:

знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
основы здорового образа жизни;

уметь:

использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Содержание разделов дисциплины

Лёгкая атлетика: техника бега с низкого старта; совершенствование техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники на средние дистанции силовая подготовка. Совершенствование техники бега с низкого старта. Прыжковая подготовка. Техника бега на средние дистанции. Техника бега на длинные дистанции. Прыжковая подготовка. Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции. Лыжная подготовка: Техника безопасности по лыжной подготовке; изучение техники попеременного двухшажного хода. Изучение техники одновременных ходов; преодоление подъёмов и спусков; совершенствование техники одношажного хода. Изучение техники бесшажного хода. Изучение техники спуска. Изучение техники конькового хода. Спортивные игры: волейбол, баскетбол. Правила игры в баскетбол и волейбол. Техника передачи мяча и остановки мяча в парах. Изучение техники верхней и нижней подачи. Изучение техники броска с различных дистанций. Изучение техники ведения мяча. Двусторонние игры по баскетболу и волейболу.

АННОТАЦИЯ **Дисциплины ОГСЭ. 05 «Культурология»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

формы и типы культур, основные культурно-исторические центры и регионы мира, закономерности их функционирования и развития;

необходимый категориальный аппарат в сфере культурологии;

способы приобретения, хранения и передачи культурного опыта;

уметь:

объяснять феномен культуры, ее роль в человеческой деятельности;

оценивать достижения культуры на основе знания исторического контекста их создания;

ориентироваться в культурной среде современного общества;

определять свои мировоззренческие позиции;

использовать полученное культурологическое образование в своей профессиональной деятельности.

Содержание разделов дисциплины:

Научный статус и предмет культурологии, категориальный аппарат, сущность культуры, определение культуры, структура, черты, ее основные функции, взаимосвязь культуры и цивилизации, способы приобретения, хранения и передачи культурного опыта, культурная динамика. Человек. Общество. Электоральная культура и гражданственность. Политическая культура. Политическая власть и политический режим. Субъекты политики. Экономическая культура, культура производства, распределения, обмена, культура управления, культура труда; искусство и художественная культура. Первобытная культура, культура Древней Греции и Рима, культура европейского Средневековья и Ренессанса, Культура Европы Нового времени и Новейшего времени. Становление и общая характеристика культуры Древнерусского государства (IX – нач. XIII), культура русского Средневековья и Возрождения, петровские реформы и формирование русской национальной культуры (XVIII в.). Культура России XVIII-XX вв. Общественные настроения и их отражение в культуре XIX – начала XX века. Достижения в области литературы, музыки, балета, театра и спорта. Проблемы развития культуры России в современных условиях.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОГСЭ. 06 «Социально-психологические аспекты личности»

Процесс изучения программы направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать:

основные направления, подходы, современные категории и теоретические положения в социальной психологии при решении социальных и профессиональных задач; социально-психологические свойства личности, особенности и условия формирования социально адаптированного поведения личности, его профессионального и личностного развития; закономерности взаимодействия человека и социума, социально-психологические особенности общения.

Уметь:

использовать полученные знания при анализе социальной реальности; анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; выделять социально-психологическую проблематику в процессах, происходящих в социуме, группах, пользоваться социально-психологическими методами и методиками для эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информацию и анализировать социально-психологические явления в социальных общностях; выбирать оптимальный стиль общения и взаимодействия в профессиональной деятельности; анализировать условия использования оптимального стиля поведения и действий в процессе общения и социального взаимодействия.

Содержание разделов дисциплины:

Пограничный характер социально-психологического знания: зависимость понимания предмета социальной психологии от понимания предмета общей психологии и социологии. Основные направления, подходы, современные категории и теоретические положения в социальной психологии при решении социальных и профессиональных задач. Возрастание значения методологических проблем на современном этапе развития научного знания. Специфика социальной психологии в решении методологических проблем исследования. Необходимость комплексного подхода к исследованию личности и определения роли каждой науки в комплексном подходе. Социально-психологические свойства личности, особенности и условия формирования социально адаптированного поведения личности, его профессионального и личностного развития.

Общение как реализация общественных и межличностных отношений. Возможность исследования общения в различных системах научного знания: на философском, социологическом, социально-психологическом, психофизиологическом уровнях. Специфика социально-психологического подхода к общению.

Значение общения для развития индивида и развития общества. Историческое развитие форм общения в человеческом обществе. Роль общения в онтогенезе. Закономерности взаимодействия человека и социума, социально-психологические особенности общения.

Понятие и общая характеристика взаимодействия. Причинная обусловленность взаимодействия.

Основные виды межличностных отношений, их особенности и социально-психологическая специфика. Культурная детерминация межличностных отношений на психические состояния и процессы.

Психологическая совместимость как феномен межличностных отношений. Подходы к исследованию межличностной совместимости. Понятие конфликта. Разновидности конфликтов. Подходы к объяснению и исследованию межличностного конфликта. Конфликты в повседневной жизни.

Социология об объективных критериях различения социальных групп в обществе. Социально-психологический подход к постановке проблемы изучения группы. Изучение группы в условиях лабораторного и «полевого» эксперимента. Социальная психология и «групповая психология».

Методологическое значение принципа деятельности для исследования групп в социальной психологии. Группа как система деятельности и как субъект деятельности. Психологические характеристики коллективного субъекта деятельности. Лидерство и руководство в малых группах. Установки, связанные с работой. Факторы, влияющие на отношение к работе. Взаимодействие психологии с другими социальными науками.

АННОТАЦИЯ Дисциплины ЕН.01 «Математика»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

Содержание разделов дисциплины:

Основные понятия математического анализа: Функция одной переменной. Способы задания функции. Область определения функции. Классификация функций. Основные элементарные функции. Обозначение функции. Теория пределов. Предел последовательности. Предел функции. Определение предел функции. Основные теоремы о пределах. Односторонние пределы. Непрерывность функции. Точки разрыва функции.

Дифференциальное исчисление: Производная функции. Производные простейших функций. Понятие дифференциала функции и его свойства. Производные высших порядков. Основные теоремы дифференциального исчисления. Раскрытие неопределенностей. Условия монотонности функции. Необходимое и достаточное условие экстремума. Исследование функции одной переменной и построение графика. Асимптоты графика функции.

Интегральное исчисление: Неопределенный интеграл. Свойства неопределенного интеграла. Таблица интегралов. Непосредственное интегрирование. Определенный интеграл.

Числовые ряды и бесконечные произведения: Числовые ряды. Знакопеременные числовые ряды. Степенные ряды. Признаки сходимости ряда.

Обыкновенные дифференциальные уравнения: Определение дифференциального уравнения. Задача Коши. Обыкновенные дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными. Однородные обыкновенные дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные обыкновенные дифференциальные уравнения первого порядка.

Основы дискретной математики: Множества и операции над ними. Элементы математической логики.

Комплексные числа: Развитие понятия числа. Комплексные числа. Действия над комплексными числами в алгебраической форме. Геометрическая интерпретация комплексных чисел. Тригонометрическая и показательная форма комплексных чисел. Действия над комплексными числами в тригонометрической и показательной формах.

Основы теории вероятностей: Комбинаторика. Выборки элементов. События и их классификация. Классическое и статистическое определения вероятности случайного события. Сумма и произведение событий. Вероятность независимых событий.

Элементы математической статистики: Задачи математической статистики. Генеральная и выборочная статистические совокупности. Выборочный метод. Вычисление числовых характеристик.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
принципы и методы рационального природопользования;
методы экологического регулирования;
принципы размещения производств различного типа;
основные виды отходов, их источники и масштабы образования;
понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
природоохранный потенциал Российской Федерации;
охраняемые природные территории.

уметь:

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.

Содержание разделов дисциплины:

Природа и общество. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый» эффект и др. Пути их решения. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.

Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.

Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. «Зеленая» революция и ее последствия. Понятие экологического риска. Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.

Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор История Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления 1970-1990 годов. Закон «Об охране окружающей природной среды» 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций; международные соглашения, конвенции, договоры. Создание в рамках ООН в 1993 году независимой международной комиссии по охране окружающей среды. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы. Природоохранное просвещение.

Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

АННОТАЦИЯ Дисциплины ЕН.03 «Химия»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
использовать лабораторную посуду и оборудование;
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
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.

Содержание разделов дисциплины:

Основы общей и неорганической химии. Основные понятия и законы химии. Свойства растворов. Растворы электролитов. Окислительно-восстановительные реакции. Типы окислительно-восстановительных реакций; окислительно-восстановительные потенциалы.

Теоретические основы физической и коллоидной химии. Энергетические эффекты химических реакций. Химическая кинетика, химическое равновесие. Дисперсные системы. Коллоидные растворы. Высокомолекулярные соединения. Адсорбция. Поверхностные явления, адсорбция. Роль поверхностных явлений в природных и технологических процессах.

Теоретические основы органической химии. Общие вопросы теории химического строения органических соединений. Предельные углеводороды. Алканы. Непредельные углеводороды. Алкены, алкадиены, алкины, арены. Спирты и фенолы. Альдегиды, кетоны. Карбоновые кислоты и их производные. Углеводы. Моно-, ди- и полисахариды. Азотсодержащие органические соединения

Теоретические основы аналитической химии. Предмет и задачи аналитической химии. Качественный и количественный анализ. Методы исследования химического состава вещества. Растворы. Равновесие в гомогенной и гетерогенной системах. Буферные растворы и их свойства. Равновесие в водных растворах амфотерных электролитов. Равновесие в растворах гидролизующихся солей. Константа гидролиза. Комплексные соединения. Аналитическая классификация катионов и анионов.

Количественный анализ и его задачи. Методы количественного анализа. Гравиметрический метод анализа. Сущность титриметрического метода анализа. Кислотно-основное титрование. Окислительно-восстановительное титрование, перманганатометрия, иодометрия. Осадительное титрование. Аргентометрия, способ Мора. Комплексонометрическое титрование.

Физико-химические методы анализа Классификация физико-химических методов анализа. Характеристики методов анализа: чувствительность, предел обнаружения, воспроизводимость и правильность. Обзор развития физико-химических методов анализа, их преимущества. Роль физико-химических методов анализа в автоматизации технологических процессов.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.1 - «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
знать**

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;
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
схему микробиологического контроля;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств.

уметь

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.

Содержание разделов дисциплины:

Морфология микроорганизмов; Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе; Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы; Патогенные микроорганизмы; Микробиология важнейших пищевых продуктов; Личная гигиена работников общественного питания; Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика; Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий; Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений предприятий; Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов; Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий; правовые основы санитарии.

АННОТАЦИЯ Дисциплины ОП.2 - «Физиология питания»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

методики составления рационов питания.

уметь

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

Содержание разделов дисциплины:

Роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

методики составления рационов питания. Пищеварение; Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма; Рациональное питание и физиологические основы его организации; Лечебное и лечебно – профилактическое питание; Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов; Личная гигиена работников общественного питания.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.3 - «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания 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;

правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

уметь:

определять наличие запасов и расход продуктов;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Содержание разделов дисциплин:

Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

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

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.4 - «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

основные понятия автоматизированной обработки информации;
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

уметь:

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

Содержание разделов дисциплины:

Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые процессоры, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы).

Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем.

Основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации.

Интернет и его возможности для организации оперативного обмена информацией.

Технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; определение и назначение баз данных; основы теории баз данных; виды моделей данных; конструирование форм и отчетов в базе данных

Обработка информации с применением программных средств и вычислительной техники.

Графические редакторы для создания и редактирования изображений.

Компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций

Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности

Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина ОП.5 - «Метрология и стандартизация»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

основные понятия метрологии;
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
формы подтверждения соответствия;
основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

уметь

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Содержание разделов дисциплины:

Цели и задачи стандартизации. Функции, виды и методы стандартизации. Правовые основы стандартизации в РФ. Категории и виды стандартов. Особенности стандартизации в ОП. Правовые основы сертификации. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации. Сертификации систем качества и производств. Этапы развития и основные понятия метрологии. Эталоны основных единиц измерения. История их создания. Средства измерения. Маркировка пищевой продукции.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.6 - «Правовые основы профессиональной деятельности»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

основные положения Конституции Российской Федерации;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;

понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной ответственности;

нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

уметь

использовать необходимые нормативно-правовые документы;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

Содержание разделов дисциплины:

Рыночная экономика как объект воздействия права. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники. Гражданские правоотношения. Понятие имущественных и личных неимущественных отношений. Виды и формы собственности РФ.

Хозяйственная деятельность: виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности ее правового регулирования. Предпринимательская деятельность, ее виды. Индивидуальный предприниматель, глава фермерского хозяйства, общая и специальная правоспособность, дееспособность. Ответственность собственника. Понятие юридического лица, его признаки. Учредители. Учредительные документы, государственная регистрация.

Антимонопольное законодательство: назначение. Отличие добросовестной конкуренции от недобросовестной. Признаки монополий. Коммерческие и некоммерческие организации. Их отличительные признаки, формы. Виды ОПФ в зависимости от имущественных прав. Правовое положение. Полное наименование юридического лица. Способы индивидуализации юридического лица. Высший орган и исполнительный орган управления юридического лица. Виды учредительных документов. Внесение изменений в учредительные документы. Характер прав учредителей на имущество организации: обязательственные или вещные права. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и оперативного управления. Филиалы и представительства. Порядок их управления.

Формы реорганизации юридических лиц: преобразование, присоединение, выделение, разделение, слияние.

Понятие правопреемства. Передаточный акт, разделительный баланс - документы, содержащие положения о правопреемстве.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.07 - «Основы экономики, менеджмента маркетинга»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

основные положения экономической теории;
принципы рыночной экономики;
современное состояние и перспективы развития отрасли;
роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
механизмы формирования заработной платы;
формы оплаты труда;
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.

уметь:

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

Содержание разделов дисциплины:

Организация (предприятие), отрасль в условиях рынка. Отраслевые особенности организации (предприятия) в рыночной экономике. Организационно- правовые формы предпринимательства

Структура организации (предприятия). Материально-техническая база организации (предприятия). Основные фонды торговых (сбытовых) организаций (предприятий).
Оборотный капитал

Капитальные вложения и их эффективность. Аренда, лизинг, нематериальные активы

Оплата и нормирование труда в торговых (сбытовых) организациях(предприятиях).
Кадры и производительность труда в торговых (сбытовых) организациях. Формы и система оплаты труда работников торговли. Планирование и основные показатели деятельности торговой организации

Планирование деятельности организации. Основные экономические показатели деятельности организации (предприятия) торговли. Издержки обращения.
Ценообразование. Доходы, прибыль и рентабельность. Финансы торговой организации (предприятия). Налоговая система России. Внешнеэкономическая деятельность. Внешнеэкономическая деятельность.

Методические основы менеджмента: Предмет, цели и задачи дисциплины; Этапы развития науки об управлении; Виды, методы и принципы менеджмента; Функции менеджмента; Практический менеджмент: Организационная структура менеджмента; Положения о подразделениях. Совет директоров; Сущность менеджмента; Сущность и понятие организации; Миссии и цели организации; Функции процесса управления; Сущность управленческой деятельности; Стили управления; Коммуникации в управлении; Контроль; Мотивация; Организационная культура; Взаимодействие человека и группы; Власть и влияния; Управление трудовым коллективом; Социально- психологический климат коллектива; Управленческие решения.

Основные понятия в концепции маркетинга. Концепция развития рыночных отношений. Структура маркетинговой деятельности и классификация маркетинга. Основные цели, задачи, функции и принципы маркетинга. Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности. Окружающая среда маркетинга. Конкурентная среда. Средства маркетинга. Жизненный цикл товара. Ценовая и сбытовая политика маркетинга. Методы изучения рынка, формирование спроса и стимулирование сбыта. Реклама. Маркетинговое исследование рынка. Стратегия и планирование маркетинга.

Отработка навыков составления документов, оформления товарного отчета. Владение навыками организации материально-технического обеспечения предприятия. Отработка навыков исследования рынка и структуры спроса, прогнозирование объема продаж, выбора наиболее эффективных каналов сбыта. Ознакомление с базой данных о товарах и их поставщиках. Овладения навыками работы с программой «Склад», имеющейся в конкретной организации.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.08 - «Охрана труда»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

уметь

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Содержание разделов дисциплины:

Воздействие негативных факторов на человека. Возможные опасные и вредные производственные факторы. Условия микроклимата. Производственное освещение. Производственный шум и вибрация. Производственные излучения. Действие токсичных веществ на производстве, Предельно-допустимые концентрации.

Электробезопасность. Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности. Пожарная безопасность. Хранение и использование средств коллективной и индивидуальной защиты. Экобиозащитная техника. Законодательство в области охраны труда. Правила и нормы охраны труда, виды инструктажей по технике безопасности, санитария и гигиена. Правила безопасной эксплуатации оборудования. Правовое обеспечение охраны труда, организация охраны труда на производстве. Расследование и учет несчастных случаев. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ

дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности,
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями,
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий,
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации,
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности,
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции,
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок,
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы,
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов,
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов,
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов,
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра,
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы,
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий,
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении,
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов,

- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов,
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства,
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями,
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива,
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями,
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы воинской службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; 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 СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при использовании обязанностей военной службы.

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной защиты и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

Содержание разделов дисциплины:

Классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера, вызванные взрывами и пожарами. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом сильнодействующих

ядовитых веществ. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом радиоактивных веществ.

Чрезвычайные ситуации, связанные с применением оружия массового поражения. Устойчивость промышленных объектов.

Гражданская оборона. Назначение гражданской обороны, задачи, структура. Организация защиты населения. Убежища. Эвакуация населения и объектов экономики. Ликвидация чрезвычайных ситуаций, связанных с выбросом радиоактивных веществ. Средства индивидуальной защиты.

Обеспечение национальной безопасности РФ. Национальные интересы России. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Вооруженные силы Российской Федерации, структура, задачи. Основы военной службы. Виды ВС, рода войск и их назначение. Обязательная подготовка к военной службе. Правовые основы (льготы, права и свободы). Общевоинские уставы. Ритуалы Вооруженных Сил. Военная присяга. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная служба. Военно-патриотическое воспитание: боевые традиции, войсковое товарищество. Символы воинской чести, доблести и славы. Ордена и почетные награды.

Основы медицинских знаний. Виды травм, ожогов, отравлений. Оказание первой помощи. Последствия от употребления наркотиков, алкоголя, табака. Виды переломов. Переломы различных частей тела. Виды кровотечений. Ушибы. Виды ожогов. Обморожение. Виды отравлений. Пути проникновения отравляющих веществ. Имobilизация переломов. Особенности иммobilизации различных переломов. Остановка кровотечения. Оказание помощи при химических ожогах, при термических ожогах и обморожениях. Помощь при отравлениях, при поражении электрическим током. Реанимация.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП. 10 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара; приемы сбора использованной посуды и приборов; требования к проведению расчета с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; критерии и показатели качества обслуживания.

уметь:

организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Содержание разделов дисциплины:

Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания

потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара; приемы сбора использованной посуды и приборов; требования к проведению расчета с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; критерии и показатели качества обслуживания.

Введение. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовая посуда и приборы; обеспечение процесса обслуживания; этапы организации обслуживания; подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторане. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания гостей на высшем уровне Организация обслуживания в социально-ориентировочных предприятиях. Организации труда обслуживающего персонала.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.11 - «Организация производства»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Знать:

классификацию организаций общественного питания их структуру; порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству; правила оперативного планирования работы организации; организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

Уметь:

Отрасль в структуре экономики; характеристика предприятий общественного питания; производственная инфраструктура; сырьевая и материально-техническая база отрасли; организации снабжения; производственная структура; организация процессов производства продукции; организация нормирования труда на предприятиях общественного питания.

Содержание разделов дисциплины:

Организация производства специального питания. Структура служб питания в гостиницах, оперативное планирование и организация труда в службах питания. Организация работы основных и вспомогательных подразделений служб питания, технологическое оборудование и расчёт основных технологических процессов производства продукции питания, задачи и требования к организации снабжения.

Содержание, значение, основные задачи и направления НОТ в общественном питании. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Классификация затрат рабочего времени. Рациональная организация труда. Разделение и кооперация труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Производственный персонал, требования к нему. Виды норм выработки, порядок их разработок. Определение численности работников.

Современные концепции и правила организации рационального питания. Классические теории питания: античная; теории сбалансированного и адекватного питания. Концепция рационального питания. Основные правила организации рационального питания. Теория позитивного питания и функциональные продукты. Теория раздельного питания. Теория вегетарианства. Теория естественного питания.

Специальные виды питания. Питание для детей. Религиозное питание. Диетическое питание. Питание беременных и кормящих женщин. Питание людей среднего и пожилого возраста. Организация питания туристов. Организация питания туристов в зависимости от национальных предпочтений. Составление рационов питания для туристских походов в зависимости от вида туризма и категории сложности маршрута. Организация питания на маршруте.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.12 - «Технология блюд русской кухни»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

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

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

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

теоретические основы развития русской кухни;

основные направления в истории развития русской кухни;

основные направления и способы развития современной русской кухни;

современные представления о развитии отрасли общественного питания;

способы кулинарной обработки различных видов сырья;

классификацию, ассортимент, рецептуру кулинарных изделий;

технологические процессы производства ресторанной продукции;

правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий;

процессы, формирующие качество продукции;

принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;

требования к качеству кулинарной продукции;

виды фальсификации сырья и готовой продукции;

методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению;

правила охраны труда и техники безопасности при работе на предприятии питания.

уметь

оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

организовывать работу производственных цехов;

приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий

технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и

взаимозаменяемости сырья; с учетом требований нормативной документации;

разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного

направления русского стиля;

производить расчеты с использованием сборника рецептур блюд;

проводить бракераж готовой продукции;

прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

применять безотходные и малоотходные технологии;

сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;

выявлять фальсификацию сырья;

применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья;

осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции.

Содержание разделов дисциплины:

Этапы развития русской кухни. Классификация и ассортимент национальных русских супов. Горячие супы русской кухни. Разновидности холодных супов и отличительные особенности их приготовления. Разновидности гарниров для подачи к холодным и горячим супам русской кухни, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска. Особенности технологии супов в русской кухне. Ассортимент, разновидность национальных русских супов и технология приготовления. Разновидности гарниров для подачи национальных супов. Сервировка, контроль качества супов. Ассортимент блюд из круп. Разновидности и отличительные особенности приготовления национальных русских блюд из круп. Каши на русском столе. Технология приготовления каш в русской кухне: рассыпчатые, вязкие каши. Забытые виды каш. Изделия из каш. Ассортимент, разновидности, отличительные национальные особенности приготовления блюд из овощей. Основные русские блюда из грибов. Взвары (соусы) для блюд из овощей и круп различной консистенции. Разновидности вторых рыбных блюд в русской кухне. Отличительная особенность приготовления группы блюд - «Тельное». Виды рыб используемые для фарширования. Способы фарширования различных видов рыб по-русски. Технология приготовления щуки фаршированной. Голова щуки фаршированная в современном ресторане. Подбор гарнира и соусов. Современные правила подачи фаршированных блюд. Ассортимент, классификация блюд из мяса, птицы и субпродуктов. Блюда из яиц и творог. Холодные и горячие блюда и закуски. Блюда из теста. Сладкие блюда и напитки Русской кухни.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.13 - «Товароведение продовольственных товаров»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

горячих десертов.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

проблемы ранка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения; свойства пищевых продуктов; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

уметь

планировать использование продовольственного сырья в производственной деятельности предприятия питания; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов и обеспечивать постоянное повышение качества оказываемых услуг пользоваться нормативными документами и правильно организовывать документационное сопровождение профессиональной деятельности предприятия.

Содержание разделов дисциплины:

Предмет, метод и задачи товароведения проблемы ранка каждой группы пищевых продуктов (мясо, рыба, фрукты, овощи, зерновые продукты, мука, сахар, чай, кофе, молочные продукты, пряности, приправы, кондитерские изделия) и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения; свойства пищевых продуктов; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

АННОТАЦИЯ

профессионального модуля ПМ.01. - «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

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

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

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

ДПК 1.4. Организовывать подготовку *овощей субпродуктов*, для приготовления сложной кулинарной продукции

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с ФГОС СПО и запросам работодателей обучающийся должен обучающийся должен:

знать:

ассортимент полуфабрикатов из *овощей*, мяса, *субпродуктов* рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность *овощей, субпродуктов*, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству *овощей, субпродуктов*, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения *субпродуктов*, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки *овощей* мяса, *субпродуктов*, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке *овощей*, мяса, рыбы и домашней птицы;
технологии приготовления начинок для фарширования *овощей*, мяса, рыбы и домашней птицы;
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
способы минимизации отходов при подготовке *овощей*, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы и домашней птицы;
принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы и птицы для сложных блюд;
проводить расчеты по формулам;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
выбирать различные способы и приемы подготовки *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы и птицы для сложных блюд;
обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, *субпродуктов*, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы и птицы для сложных блюд;
расчета массы *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
организации технологического процесса подготовки *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы и птицы для сложных блюд;
подготовки *овощей*, мяса, *субпродуктов*, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
контроля качества и безопасности подготовленного *овощей*, мяса, *субпродуктов*, рыбы и домашней птицы;

Содержание разделов

Раздел 1

Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

Предмет и задачи курса, народная кухня и современность; профессиональная кулинария; разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания; кулинарное образование в России. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Сырье, полуфабрикат, готовая продукция, кулинарная обработка. Технологические принципы, безопасность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность, рациональное использование сырья, ресурсосберегающие технологии. Классификация и ассортимент кулинарной продукции

Кулинарный полуфабрикат, Признаки классификации. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции П.О.П.

Раздел 2 Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции Сырье: виды, технологические свойства. Характеристика, пищевая ценность, оценка качества сырья картофеля и овощей. Технологический процесс механической обработки клубнеплодов. Приготовление полуфабрикатов, для всех видов тепловой обработки, различные формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов, режимы хранения и реализации. Технологический процесс механической обработки корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, бобовых овощей и зелени. Рациональное использование отходов, режимы хранения и реализации

Обработка и использование сушеных, соленых, консервированных и маринованных овощей. Технологический процесс обработки свежих, сушеных и консервированных грибов. Дизайн. Карвинг. История возникновения карвинга, виды вырезания с применением специализированных инструментов. Правила подбора сырья, используемые для фигурной нарезки и декора. Правила подбора цвета и посуды. Организация рабочих мест по обработке картофеля, овощей и приготовления полуфабрикатов овощного цеха. Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Раздел 3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.

Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Сырье: виды, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния. Требования к качеству

Физико-химические, микробиологические процессы происходящие в процессе первичной обработки, дефростации замороженного мяса, разделки, хранения и т.д. Обоснование

Организация технологического процесса механической кулинарной обработки мяса

Характеристика операций обмывание и обсушивание, разделка, обвалка отрубов, нормы выхода

Технологический процесс кулинарной разделки говяжьей полутуши и четвертин, деление на отруба, обвалка, зачистка, деление на крупнокусковые полуфабрикаты

Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления порционных полуфабрикатов (панированных и не панированных) для жаренья и тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.

Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления котлетной массы с большим содержанием хлеба (25%) и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей говяжьей полутуши для приготовления котлетной массы с меньшим содержанием хлеба (18-20%) и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы, особенность, полуфабрикаты, использование. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей телятины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей телятины для приготовления порционных полуфабрикатов (панированных и не панированных) для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей говяжьей полутуши телятины для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей телятины для приготовления рубленой массы (натуральной, котлетной, кнельной массы) для всех видов тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Технологический процесс механической кулинарной разделки и обвалки, свиной туши, деление туш на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты, обвалка, зачистка, кулинарное использование частей в зависимости от категории, сорта и видов тепловой обработки

Кулинарное использование частей для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование для приготовления рубленой массы (натуральной, котлетной) из мяса свинины и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Обработка молочных поросят, поросычьей головы, ее особенности

Приготовление полуфабрикатов из молочных поросят, поросычьей головы и использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Технологический процесс механической кулинарной разделки и обвалки бараньей туши, деление туш на отруба, крупнокусковые полуфабрикаты, обвалка, зачистка, кулинарное использование частей в зависимости от категории, сорта и видов тепловой обработки

Кулинарное использование частей для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из баранины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование частей для приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Кулинарное использование для приготовления рубленой массы (натуральной, котлетной) из мяса баранины и полуфабрикатов из нее. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Тушки ягнят, характеристика, обработка, особенности, требования к качеству

Приготовление полуфабрикатов и использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Субпродукты. Понятия. Пищевая ценность. Характеристика.

Классификация субпродуктов. Требования к качеству. Сроки реализации. Обработка костей и кулинарное использование

Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов 1 категории

Приготовление полуфабрикатов из них. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов 2 категории Приготовление полуфабрикатов из них. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Технологический процесс кулинарной обработки туш диких животных, особенности, кулинарное использование в зависимости от тепловой обработки. Характеристика. Требования к качеству. Сроки реализации

Централизованное производство полуфабрикатов из мяса, ассортимент, характеристика, требования к качеству, сроки хранения и реализации

Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.

Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам. Сроки реализации

Организация рабочих мест по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов

Механическое оборудование для обработки мяса и субпродуктов, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и приготовления полуфабрикатов.

Правила эксплуатации и техника безопасности

Измерительное оборудование и инвентарь

Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности

Раздел 4 Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.

Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения

Сырье: виды, рыб технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния

Физико-химические процессы при обработке рыбного сырья в зависимости от состояния (соленая, мороженая и т.д.)

Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции. Пищевые отходы, использование, нормы отходов, пПриготовление полуфабрикатов, особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др.).

Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди. Пищевые отходы, использование, нормы отходов

Приготовление полуфабрикатов для всех видов тепловой обработке. Способы панирования рыбы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы разными способами

Технологический процесс приготовления рубленой массы из рыбы (натурально-рубленой, котлетной, кнельной) и полуфабрикатов из неё.

Технологический процесс производства полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий промышленным способом

Обработка нерыбного водного сырья. Особенности. Кулинарное использование

Организация рабочих мест по обработке сырья рыбы, и нерыбных продуктов морского промысла и приготовление полуфабрикатов

Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.

Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам.

Механическое оборудование рыбного цеха

Правила эксплуатации и техника безопасности.

Измерительное оборудование и инвентарь

Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности

Раздел 5 Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Пищевая ценность. Понятие. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептические ценности, усвояемость и безопасность.

Сырье: виды, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния. Требования к качеству

Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Виды заправки птицы в зависимости от способа тепловой обработки. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Ассортимент. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, выпускаемых промышленностью

Ассортимент, технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы птицы, нормы выхода полуфабрикатов, требования к качеству, режиму хранения и реализации.

Полуфабрикаты из кролика. Ассортимент. Особенности обработки кролика и дичи: целыми тушками, из филе, мелкокусковых.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кролика и дичи. Требования к качеству, режиму хранения и реализации

Особенности обработки утиной и гусиной печени для сложных блюд

Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы: требования к качеству, режим хранения

Требования к контролю качества сырья и полуфабрикатов.

Органолептические методы контроля: качества применяемых к полуфабрикатам

Механическое оборудование мясного цеха.

Организация рабочих мест по обработке птицы, и приготовление полуфабрикатов

Правила эксплуатации и техника безопасности.

Измерительное оборудование и инвентарь

Холодильное оборудование: назначение, направления. Виды, принципы работы, правила эксплуатации и техника безопасности

Учебная практика УП 01.01

виды выполняемых работ:

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы.

Производственная практика ПП 01.01

виды выполняемых работ:

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы ;способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения.

АННОТАЦИЯ

профессионального модуля ПМ.02. - «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
знать

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 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;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура 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;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

иметь практический опыт

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

Содержание разделов модуля

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

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;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура 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;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Учебная практика УП 02.01:

виды выполняемых работ:

разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирование блюд сложными холодными соусами;
контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

АННОТАЦИЯ

профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Процесс изучения междисциплинарного курса направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен знать:

-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- способы термической и тепловой обработки продуктов;
- процессы, формирующие качество сложной горячей продукции;
- значение сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в питании человека;
- процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
- процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.
- процессы, происходящие при тепловой обработке птицы.
- ассортимент сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий различных способов тепловой обработки;
- организация технологического процесса приготовления сложных блюд национальной кухни;
- ассортимент сложных мучных кулинарных блюд;
- ассортимент сложных горячих блюд из яиц и творога;
- значение сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании;

- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога различными способами тепловой обработки;
- организация технологического процесса приготовления сложных мучных блюд различными способами тепловой обработки;
- организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья;
- декорирование сложных горячих блюд дегидрированными овощами;
- современные способы подачи горячих соусов из кремера;
- технологии приготовления блюд *Sous vide*

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- организовывать процесс приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;
- организовывать процесс приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога различными способами тепловой обработки;
- организовывать процесс приготовления мучных кулинарных блюд различными способами тепловой обработки;
- декорировать сложные горячие блюда дегидрированными овощами;
- современно подавать горячие соусы из кремера;

Содержание разделов модуля:

1. Организация и приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организация и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Учебная практика УП 03.01

виды выполняемых работ:

разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.

Производственная практика ПП 03.01

виды выполняемых работ:

приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировка и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

АННОТАЦИЯ

профессионального модуля ПМ.04. - «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организовывать и проводить приготовление национальных кондитерских изделий. Восточные кондитерские изделия

В результате освоения междисциплинарного курса в соответствии с ФГОС СПО и запросам работодателей обучающийся должен обучающийся должен:

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий сложных отделочных полуфабрикатов, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия);*

характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*;

методы приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов.

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

иметь практический:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*;

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*, и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформление и отделки сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)* и сложных отделочных полуфабрикатов.

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия);

оформления кондитерских изделий, *национальных кондитерских изделий (восточные кондитерские изделия)*; сложными отделочными полуфабрикатами;

Содержание разделов модуля:

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Специфические особенности кондитерского производства в общественном питании. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, оформления, хранения и реализации готовой продукции.

Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Классификация и ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных

кондитерских изделий. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость сырья.

Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 2 Технологический процесс приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов

Классификация и характеристика ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.

Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.

Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Способы, приемы, температурный режим приготовления различных типов сложных отделочных полуфабрикатов.

Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов

Технология приготовления различных типов сложных отделочных полуфабрикатов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.

Режим хранения сложных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.

Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Техника и варианты декорирования сложных хлебобулочных изделий: праздничного хлеба, караваев, тематических пирогов, сложными отделочными полуфабрикатами. Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования.

Техника и варианты декорирования сложных мучных кондитерских изделий: праздничных тортов (с детской тематикой, свадебной тематикой, на дни рождения, крещение, новогодние, юбилейные). Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования.

Техника и варианты декорирования сложных праздничных пирожных. Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования.

Актуальные современные направления в оформлении и декорировании сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 3 Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Характеристика ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у различных народов мира.

Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.

Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологический процесс, методы и способы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технология приготовления различных типов теста: сдобное на опаре, тесто из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресное тесто для отделки, слоеное дрожжевое тесто.

Оценка качества теста и полуфабрикатов. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий.

Отделочные полуфабрикаты и украшения, техника и варианты оформления для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Раздел 4. Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Характеристика ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.

Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.

Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Технологический процесс, методы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов мелкоштучных кондитерских изделий.

Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий

Технология приготовления и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий: (корзиночки ромовой, тарталеток с кремом флорентин, тарталеток с кремом ганаш, бинье ананасового, макарон апельсиновых, макарон фисташковых, карамельно-орехового пирожного, песочно-миндального пирожного, пирожного «трюфель», пирожного «опера», суфле апельсинового, мусса сырного, мусса творожного, даккуаза миндального, крема из сыра, сложного печенья, шоколадных конфет в ассортименте).

Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.

Требования к безопасности хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий.

Раздел 5 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Технологический процесс, методы приготовления и оформления праздничных и современных тортов. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов праздничных и современных тортов.

Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении праздничных и современных тортов.

Технология приготовления и варианты оформления праздничных и современных тортов: торта тематического, торта фигурного, торта многоярусного, литерного, торта необычной формы, торта-суфле, низкокалорийного торта.

Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничных и современных тортов

Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных и современных тортов, предназначенных для последующего использования. Способы упаковки и транспортировки праздничных и современных тортов.

Понятия контроля за качеством готовой кондитерской продукции и её безопасность. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Санитарно-гигиенические требования, условия хранения и сроки реализации.

Раздел 6. Технологический процесс приготовления национальных кондитерских изделий. Восточные кондитерские изделия

Технологический процесс, методы приготовления и оформления восточных кондитерских изделий. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов восточных кондитерских изделий. Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении восточных кондитерских изделий.

Технология приготовления и варианты оформления восточных кондитерских изделий (дрожжевых, бездрожжевых). Органолептические способы определения степени готовности и качества восточных кондитерских изделий.

Требования к безопасности хранения приготовленных восточных кондитерских изделий. Способы упаковки и транспортировки восточных кондитерских изделий.

Понятия контроля за качеством готовой кондитерской продукции и её безопасность. Санитарно-гигиенические требования, условия хранения и сроки реализации.

Учебная практика УП 04.01

виды выполняемых работ:

разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.

Производственная практика ПП 04.01

виды выполняемых работ:

оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

АННОТАЦИЯ

профессионального модуля ПМ.05. - «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептические критерии оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

разрабатывать технико –технологические карты на фирменные блюда; оценивать субъективно и объективно организацию работы приготовления и качества готовых десертов по международным стандартам World Skills; готовить шарлотки, блинные десерты.

Знать:

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

технологию приготовления холодных десертов с применением крема; технологию приготовления горячих десертов: шарлотки, блинных десертов; субъективные и объективные критерии оценки качества десертов по международным стандартам World Skills;

правила составления технико-технологических карт на фирменные десерты.

Содержание разделов модуля:

Введение. Основные понятия в области технологии десертов

Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 1. Оборудование для организации рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов. Холодильное оборудование

Виды теплового технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.

Тема 1.1 Организация работы в доготовочных – холодном и горячем цехах

Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов
Назначение, расположение, взаимосвязь с другими цехами; технологические линии и рабочие места. оснащенность оборудованием и инвентарем, выполнение санитарных требований организации труда.

Разработка технико-технологических карт на фирменные десерты, расчет массы сырья, расчеты по формулам для приготовления холодного и горячего десерта.

Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов
Назначение, расположение, взаимосвязь с другими цехами; технологические линии и рабочие места. оснащенность оборудованием и инвентарем, выполнение санитарных требований организации труда.

Раздел 2 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тема 2.1. Технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов

Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Разработка технико-технологических карт на фирменные блюда
Использование различных способов и приемов оформления десертов приготовления сложных холодных и горячих десертов

Значение сладких блюд в питании человека. Предварительная подготовка продуктов.

Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности холодных и горячих десертов. Разработка ТТК

Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов в соответствии с профессиональными стандартами WorldSkills. Субъективные и объективные критерии оценки качества десертов по международным стандартам World Skills

Тема 2.2 Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, карпачо из натуральных фруктов и ягод

Технология приготовления сложных холодных десертов: компоты и фрукты в сиропе

Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже. Сервировка и подача сложных холодных и десертов

Технология приготовления холодных десертов: желе однослойное и многослойное температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

Технология приготовления холодных десертов: муссы на желатине и на манке, самбуки

Технология приготовления холодных десертов: суфле, парфе, террина, пая. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов

Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов

Технология приготовления холодных десертов: кремы, взбитые сливки. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, с применением кремера, требования к качеству холодных десертов приготовления и подачи

Технология приготовления холодных десертов: парфе, мороженое, щербет. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов в соответствии с профессиональными стандартами WorldSkills варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.

Тема 2.3 Ассортимент сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Дефекты и причины их устранения при оценке качества холодных и горячих десертов

Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши.

Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов

Методы технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, десертов фламбе.

Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.

Технология приготовления горячих десертов из фруктов. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов

Технология приготовления сложных горячих десертов: шарлотки и блинных десертов

Оформление технико-технологических карт проработанных блюд.

Учебная практика УП 05.01

виды выполняемых работ:

расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.

Производственная практика ПП 05.01

виды выполняемых работ:

приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов;
контроль качества и безопасности готовой продукции.

АННОТАЦИЯ

профессионального модуля ПМ.06. - «Организация работы структурного подразделения»

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;
методику расчета заработной платы;
структуру издержек производства и пути снижения затрат;
методики расчета экономических показателей

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;
вести табель учета рабочего времени работников;
рассчитывать заработную плату;
рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
организовывать рабочие места в производственных помещениях;
организовывать работу коллектива исполнителей;
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Содержание разделов модуля:

Отрасль в структуре экономики Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура материально-техническая база отрасли. Организации снабжения Производственная структура Организация процессов производства продукции.

Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания. Основное назначение и характеристика технологических процессов заготовочных, доготовочных цехов, вспомогательных помещений. Понятия о цехе, технологической линии, рабочих местах. Производственная инфраструктура и ее характеристик. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы. Производственная инфраструктура и ее характеристик. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы.

Производственная практика ПП 06.01

виды выполняемых работ:

контроль качества и безопасности готовой продукции.
планирования работы структурного подразделения (бригады)
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
принятия управленческих решений.

АННОТАЦИЯ

профессионального модуля ПМ.07.01 - «Выполнение работ по одной или нескольким должностям служащих» «Поварское дело»

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Производственная практика ПП 07.01

виды выполняемых работ:

контроль качества и безопасности готовой продукции.

планирования работы структурного подразделения (бригады)

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)

принятия управленческих решений.

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

АННОТАЦИЯ

профессионального модуля ПМ.07.02 - «Выполнение работ по одной или нескольким должностям служащих» «Кондитерское дело»

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;
организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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

Содержание разделов модуля:

Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Специфические особенности кондитерского производства в общественном питании. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, оформления, хранения и реализации готовой продукции.

Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Классификация и ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий. Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Правила расчета основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость сырья.

Качество и безопасность сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Технологический процесс приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов

Классификация и характеристика ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.

Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.

Технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Способы, приемы, температурный режим приготовления различных типов сложных отделочных полуфабрикатов.

Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов

Технология приготовления различных типов сложных отделочных полуфабрикатов.

Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов.

Режим хранения сложных отделочных полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.

Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Техника и варианты декорирования сложных хлебобулочных изделий: праздничного хлеба, караваев, тематических пирогов, сложными отделочными полуфабрикатами. Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования.

Техника и варианты декорирования сложных мучных кондитерских изделий: праздничных тортов (с детской тематикой, свадебной тематикой, на дни рождения, крещение, новогодние, юбилейные). Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования.

Техника и варианты декорирования сложных праздничных пирожных. Инструменты, инвентарь, используемые для оформления и декорирования.

Актуальные современные направления в оформлении и декорировании сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Характеристика ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у различных народов мира.

Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий.

Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технологический процесс, методы и способы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с «отсдобкой», с ускоренным и замедленным процессом брожения.

Производство простых булочных и сдобных изделий, хлеба и батонов, правила хранения и требования к качеству

Оценка качества теста и полуфабрикатов. Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий.

Отделочные полуфабрикаты и украшения, техника и варианты оформления для отдельных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Производство приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, батонов, правила хранения и требования к качеству

Оценка качества и требования к безопасности хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Классификация Характеристики ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий.

Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий. Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий.

Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Технологический процесс, методы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов мелкоштучных кондитерских изделий.

Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий

Приготовление печенья (сахарного, затяжного, сдобного, овсяного), галет и крекеров.

Приготовление пряничных изделий

Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами.

Приготовление и оформление бисквитных песочных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов с различными кремами.

Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных и пирожных

Технология приготовления и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий: бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных

Органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий.

Требования к безопасности хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий.

Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Классификация и ассортимент тортов Технологический процесс, методы приготовления и оформления бисквитных, песочных, слоеных, заварных, воздушных, с различными кремами. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов праздничных и современных тортов.

Дополнительные виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении праздничных и современных тортов.

Технология приготовления и варианты оформления праздничных и современных тортов: торта тематического, торта фигурного, торта многоярусного, литерного, торта необычной формы, торта-суфле,

Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов

Органолептические способы определения степени готовности и качества праздничных и современных тортов

Требования к безопасности хранения приготовленных праздничных и современных тортов, предназначенных для последующего использования. Способы упаковки и транспортировки праздничных и современных тортов.

Понятия контроля за качеством готовой кондитерской продукции и её безопасность. Санитарно-гигиенические требования, условия хранения и сроки реализации.