



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом

ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Протокол № 3 от «15» 02 2023 г.

Председатель Ученого совета,

и.о. ректора  Д.В. Терентьев

Регистрационный номер АД_9_43.02.15_2023



АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация выпускника

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Очная форма обучения на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2023

АННОТАЦИИ
К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
очная форма обучения на базе основного общего образования

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ОП Общеобразовательная подготовка			1476	–
БД	Базовые дисциплины		981	–
БД.01	Русский язык	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Русский язык» являются:</p> <p>ПР61 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;</p> <p>ПР62 совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>ПР63 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);</p> <p>ПР64 совершенствование умений</p>	96	ОК2 ОК5 ОК9

		<p>использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>ПР65 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <p>ПР66 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;</p> <p>сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>ПР67 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>ПР68 обобщение знаний об изобразительно-</p>		
--	--	--	--	--

		<p>выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;</p> <p>ПР69 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1. Языковая система русского языка</p> <p>Раздел 2. Фонетика и орфоэпия. орфоэпические нормы</p> <p>Раздел 3. Лексика и фразеология. лексические нормы</p> <p>Раздел 4. Морфемика и словообразование</p> <p>Раздел 5. Морфология</p> <p>Раздел 6 . Стилистика</p> <p>Раздел 7. Орфография</p> <p>Раздел 8. Синтаксис и пунктуация</p>		
БД.02	Литература	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Литература» являются:</p> <p>ПР61 осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</p> <p>ПР62 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</p> <p>ПР63 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>ПР64 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса</p>	116	<p>ОК 01</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	<p>"Вишнёвый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьёва, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);</p> <p>ПР65 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p> <p>ПР66 способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</p> <p>ПР67 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p>	
--	---	--

		<p>ПР68 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Литература второй половины XIX века. Философская модель мира и эстетические поиски в литературе второй половины XIX века.</p> <p>Раздел 2 Русская литература на рубеже веков. Контрасты прозы. Антигерой и идеальный герой.</p> <p>Раздел 3 Серебряный век русской поэзии. Человек в эпоху социальных потрясений</p> <p>Раздел 4 Особенности развития литературы 1920 – 1940-х гг.</p> <p>Раздел 5 Особенности развития литературы 1950-1980-х гг.</p>		
БД.03	Иностранный язык	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» являются:</p> <p>ПР61 овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание</p>	116	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09</p>

		<p>прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать неплотные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице;</p> <p>представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов</p> <p>ПРБ2 овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными</p>		
--	--	--	--	--

		<p>навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера</p> <p>ПРб3 знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям</p> <p>ПРб4 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии</p> <p>ПРб5 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей</p> <p>ПРб6 овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении</p> <p>ПРб7 овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита</p>		
--	--	--	--	--

		<p>языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку</p> <p>ПР68 развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические)</p> <p>ПР69 приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Вводно-коррективный модуль Раздел 2 Иностранный язык для общих целей Раздел 3 Профессионально-направленный модуль</p>		
БД.04	История	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «История» являются:</p> <p>ПР61 понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР</p>	143	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

		<p>(России);</p> <p>ПР62 знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;</p> <p>ПР63 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;</p> <p>ПР64 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</p> <p>ПР65 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;</p> <p>ПР66 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;</p> <p>ПР67 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;</p> <p>ПР68 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных</p>		
--	--	---	--	--

		<p>стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм;</p> <p>приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);</p> <p>ПР69 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;</p> <p>ПР610 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;</p> <p>ПР611 знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914-1922)</p> <p>Раздел 2. СССР в 1929-1939-е годы. Межвоенный период (1918-1939)</p> <p>Раздел 3. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. 1941-1945 годы.</p> <p>Раздел 4. СССР в 1945-1984 гг. Послевоенный мир.</p>		
БД.05	Обществознание	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Обществознание» являются:</p> <p>ПР61 сформированность знаний об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в</p>	71	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 03</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p>

		<p>современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>ПР62 умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p> <p>ПР63 владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и</p>		
--	--	---	--	--

		<p>построении устных и письменных высказываний;</p> <p>ПР64 владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p> <p>ПР65 связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>ПР66 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p> <p>ПР67 владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p>		
--	--	--	--	--

		<p>ПР68 использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>ПР69 владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p> <p>ПР610 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p> <p>ПР611 сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;</p> <p>ПР612 владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения</p>		
--	--	--	--	--

		<p>социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Человек в обществе Раздел 2 Духовная культура Раздел 3 Экономическая жизнь общества Раздел 4 Социальная сфера Раздел 5 Политическая сфера Раздел 6 Правовое регулирование общественных отношений в российской федерации</p>		
БД.06	Биология	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Биология» являются:</p> <p>ПРб 1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем</p> <p>ПРб 2 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>ПРб 3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека</p> <p>ПРб 4 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>ПРб 5 приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми</p>	49	<p>ОК -1 ОК-2 ОК-4 ОК - 7</p>

		<p>величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>ПРб 7 сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;</p> <p>ПРб 8 сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);</p> <p>ПРб 9 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>ПРб 10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Основы цитологии Раздел 2 Размножение и индивидуальное развитие организмов Раздел 3 Основы генетики Раздел 4 Основы эволюции Раздел 5 Биотехнологии Раздел 6 Антропогенез Раздел 7 Основы экологии</p>		
БД.07	География	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «География» являются:</p> <p>ПРб1 понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная</p>	40	<p>ОК 02 ОК 05 ОК 06 ОК 07</p>

		<p>географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;</p> <p>ПР62 освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p>ПР63 сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>ПР64 владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПР65 сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;</p> <p>ПР66 сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-</p>		
--	--	---	--	--

		<p>экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;</p> <p>ПР67 владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПР68 сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать</p>		
--	--	--	--	--

		<p>географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>ПР69 сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p> <p>ПР610 сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Общая экономическая и социальная география</p> <p>Раздел 2 Региональная экономическая и социальная география</p>		
БД.08	Физическая культура	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Физическая культура» являются:</p> <p>ПР61 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);</p> <p>ПР62 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>ПР63 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>ПР64 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>ПР65 владение техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов</p>	116	ОК 08

		<p>спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.</p> <p>ПР66 положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Теоретический раздел Раздел 2 Практический раздел</p>		
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» являются:</p> <p>ПР61 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <p>ПР62 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ПР63 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <p>ПР64 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</p> <p>РП65 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <p>ПР66 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать</p>	40	ОК 07

		<p>опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p> <p>ПР67 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p>ПР68 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;</p> <p>ПР69 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;</p> <p>ПР610 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p> <p>ПР611 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</p> <p>ПР612 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.</p>		
--	--	---	--	--

		<p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Раздел 2. Основы военной службы.</p> <p>Раздел 3. Основы здорового образа жизни.</p> <p>Раздел 4. Основы медицинских знаний.</p>		
БД.10	Физика	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Физика» являются:</p> <p>ПРБ1 сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>ПРБ2 сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция,</p>	78	ОК 01

		<p>действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;</p> <p>ПРБ3 владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;</p> <p>ПРБ4 владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда,</p>		
--	--	---	--	--

		<p>закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;</p> <p>ПР65 умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</p> <p>ПР66 владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования;</p> <p>сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;</p> <p>ПР67 сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</p> <p>ПР68 сформированность умения</p>		
--	--	---	--	--

		<p>применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде;</p> <p>понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;</p> <p>ПР610 овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>1 Раздел Механика 2 Раздел Молекулярная физика и термодинамика 3 Раздел Электродинамика 4 Раздел Колебания и волны 5 Раздел Оптика 6 Раздел Атомная и квантовая физика</p>		
БД.11	Информатика	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Информатика» являются:</p> <p>ПР61 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>ПР62 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p>	116	ОК 01 ОК 02

		<p>ПР63 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>ПР64 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p> <p>ПР65 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>ПР66 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p> <p>ПР67 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</p> <p>ПР68 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <p>ПР69 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы</p>		
--	--	--	--	--

		<p>обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p> <p>ПР610 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <p>ПР611 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</p> <p>ПР612 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Информация и информационная деятельность человека</p>		
--	--	--	--	--

		Раздел 2 Использование программных средств и сервисов. Раздел 3. Информационное моделирование		
ПД	Профильные дисциплины		339	
ПД.01	Математика	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Математика» являются: ПР61 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64 умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПР65 умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПР66 умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;	252	ОК 01

		<p>ПР67 умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ПР68 умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ПР69 умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>ПР610 умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>ПР611 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных</p>		
--	--	---	--	--

		<p>фигур при решении задач;</p> <p>ПР612 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>ПР613 умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>ПР614 умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p>ПРу1 умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;</p> <p>ПРу2 умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;</p> <p>ПРу3 умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;</p> <p>ПРу4 умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</p> <p>ПРу5 умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными</p>		
--	--	---	--	--

		<p>позиционными системами счисления;</p> <p>ПРу6 умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;</p> <p>ПРу7 умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;</p> <p>ПРу8 умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции;</p> <p>умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <p>ПРу9 умение свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>ПРу10 умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p> <p>ПРу11 умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;</p> <p>ПРу12 умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</p> <p>ПРу13 умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>ПРy14 умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <p>ПРy15 умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;</p> <p>ПРy16 умение свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;</p> <p>ПРy17 умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты</p>		
--	--	---	--	--

		<p>вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2x2 и 3x3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;</p> <p>ПРу18 умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;</p> <p>ПРу19 умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Алгебра Раздел 2 Основы тригонометрии Раздел 3 Начала математического анализа Раздел 4 Геометрия Раздел 5 Комбинаторика, статистика и теория вероятностей Раздел 6. Основы дискретной математики</p>		
ПД.02	Химия	<p>Предметными результатами освоения учебного предмета «Химия» являются:</p> <p>ПРб1 сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>ПРб2 владение системой химических</p>	87	ОК 01 ОК 02

		<p>знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p>ПР64 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные</p>		
--	--	---	--	--

		<p>химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>ПР65 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;</p> <p>ПР66 владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <p>ПР67 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;</p> <p>ПР68 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на</p>		
--	--	---	--	--

		<p>основе этих результатов;</p> <p>ПРу1 сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>ПРу2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π-связь", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс- изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере</p>		
--	--	---	--	--

		<p>производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);</p> <p>Пру3 сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;</p> <p>Пру4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>Пру5 сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам</p>		
--	--	--	--	--

		<p>соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;</p> <p>ПРу6 сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ" и "π-связи"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;</p> <p>ПРу7 сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1-4 периодов Периодической системы Д. И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;</p> <p>ПРу8 владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе, практической деятельности человека и в повседневной жизни;</p> <p>ПРу9 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема,</p>		
--	--	---	--	--

		<p>количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли, выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;</p> <p>ПРу10 сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;</p> <p>ПРу11 сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p> <p>ПРу12 сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;</p> <p>ПРу13 сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и</p>		
--	--	---	--	--

		предотвращения их вредного воздействия на организм человека Тематический план. Раздел 1. Общая и неорганическая химия Раздел 2 Органическая химия		
ЭК	Элективные курсы		156	
ЭК.01	Индивидуальный проект (по предметным областям)	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Индивидуальный проект» (по предметным) областям являются: ПР61 способность определять актуальность темы; ПР62 умение самостоятельно определять цель, формулировать задачи; ПР63 умение самостоятельно найти эффективный способ решения задачи; ПР64 умение самостоятельно осуществлять действия по реализации плана достижения цели; ПР65 умение работать индивидуально и с руководителем проекта; ПР66 использование и умение применять различные виды информации для решения поставленной задачи; ПР67 оформление результатов проектной деятельности; ПР68 использование информационно-коммуникационной технологии; ПР69 доносить свою позицию до других с помощью монологической и диалогической речи с учетом своих учебных ситуаций; ПР610 соотнесение своих действий с планируемым результатом. Тематический план Раздел 1 Организация проектной деятельности Раздел 2 Разработка проекта Раздел 3 Представление результатов проекта	78	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5
ЭК.02	Введение в специальность	Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Введение в специальность» областям являются: ПР1 Понимание основных целей, значимости своей будущей профессии, основных профессиональных требований к специалисту ПР2 Объективная оценка своих способностей и возможностей для профессиональной деятельности ПР3 Способность ориентироваться на рынке труда и понимать основные варианты трудоустройства по специальности ПР4 Овладение навыками поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ПР5 Способность выстраивать профессиональную траекторию и этапы профессионального становления, выбирать	78	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 04

		пути достижения профессионального успеха		
		<p align="center">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Сущность и социальная значимость будущей профессии</p> <p>Раздел 2 Типичные и особенные требования работодателя к работнику</p> <p>Раздел 3 Практические основы бухгалтерского учета</p>		
ПП Профессиональная подготовка			4464	
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			438	
ОГСЭ.01	Основы философии	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста, социокультурный контекст;</p> <p>У2. выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей;</p> <p>знать:</p> <p>31. основные категории и понятия философии;</p> <p>32. роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>33. основы философского учения о бытии;</p> <p>34. сущность процесса познания;</p> <p>35. основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>36. о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности;</p> <p>37. общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде;</p> <p>38. о природе ценностей, их месте в жизни общества и личности;</p> <p>39. об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.</p> <p align="center">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Предмет философии и ее история</p> <p>Тема 1.1 Понятие «философия» и его значение</p> <p>Тема 1.2 Основной вопрос философии</p> <p>Тема 1.3 Восточная философия</p> <p>Тема 1.4 Античная философия</p> <p>Тема 1.5 Средневековая философия</p> <p>Тема 1.6 Философия эпохи Возрождения</p> <p>Тема 1.7 Философия Нового времени</p> <p>Тема 1.8 Немецкая классическая философия</p> <p>Тема 1.9 Современная западная философия</p> <p>Тема 1.10 Русская философия</p> <p>Раздел 2 Философия как учение о мире и бытии. Человек, общество, духовная культура</p> <p>Тема 2.1 Философское осмысление бытия</p> <p>Тема 2.2 Сознание и познание, учение о</p>	48	ОК 01 - 06

		<p>познании (гносеология) Тема 2.3 Философская проблематика этики Тема 2.4 Проблемы философской антропологии Тема 2.5 Социальная философия Тема 2.6 Место философии в духовной культуре Тема 2.7 Философия и глобальные проблемы современности</p>		
ОГСЭ.02	История	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: У1. ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; У2. выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>знать: З1 - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); З2 - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; З3. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; З4. назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; З5 о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; З6 содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p>Тематический план Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы Тема 1.1 Политика «перестройки» Тема 1.2 Распад СССР Раздел 2. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации Тема 2.1 Становление новой России (1992–1999 гг.) Тема 2.2 Современный мир. Глобальные проблемы человечества Тема 2.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации Тема 2.4. Социальная политика в РФ Тема 2.5. Внешняя политика РФ в конце XX - начале XXI в Тема 2.6. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в</p>	28	ОК 01 – 03,05,06
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p>	160	ОК 01- 04,09 ПК 2.1

	<p>деятельности</p>	<p>У1 пользоваться изученными базовыми грамматическими явлениями; У2 вести беседу в ситуациях профессионального общения; У3 участвовать в обсуждении проблем на основании прочитанных/ прослушанных иноязычных текстов, соблюдая правила речевого этикета; У4 рассказывать о своей будущей профессиональной деятельности, рабочих обязанностях и правилах техники безопасности; У5 писать деловое письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка; У6 читать аутентичные тексты профессиональной направленности, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/ просмотровое) в зависимости от поставленной коммуникативной задачи; знать: 31. значения лексических единиц (1500 лексических единиц), связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения; 32. грамматический минимум для перевода текстов профессиональной направленности и составления высказываний на профессиональные темы; 33. языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ Тема 1.1 Моя профессия (получение образования, профессиональные навыки, дополнительные навыки, личностные качества, места работы) Тема 1.2 Деловые поездки Тема 1.3 Профессиональная отрасль (история развития, роль в экономике страны, современное состояние, достижения отрасли) Тема 1.4 Безопасность производства</p> <p>РАЗДЕЛ 2. ОСВОЕНИЕ ИНОСТРАННОГО ЯЗЫКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ Тема 2.1 Организация хранения сырья Тема 2.2 Механическое оборудование Тема 2.3 Тепловое оборудование Тема 2.4 Холодильное оборудование Тема 2.5 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производств Тема 2.6 Организация обслуживания Тема 2.7 Приготовление блюд</p>		
ОГСЭ.04	Физическая	В результате освоения дисциплины	160	ОК 08

	культура	<p>обучающийся должен</p> <p>уметь: Уд 1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать: Зд 1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зд 2. основы здорового образа жизни;</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Научно-методические основы формирования физической культуры личности Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни</p> <p>Раздел 2 Учебно-практические основы формирования физической культуры личности Тема 2.1 Общая физическая подготовка Тема 2.2 Лёгкая атлетика Тема 2.3 Спортивные игры Тема 2.3.1 Баскетбол Тема 2.3.2 Волейбол Тема 2.3.3 Бадминтон Тема 2.3.4 Настольный теннис Тема 2.3.5 Минифутбол</p> <p>Раздел 3 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) Тема 3.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов Тема 3.2. Атлетическая гимнастика (юноши)</p>		
ОГСЭ.05	Психология общения	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: У1. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У2. использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p> <p>знать: 31. техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; 32. виды социальных взаимодействий; 33. роли и ролевые ожидания в общении; 34. источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; 35. психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Теоретические основы психологии общения Тема 1.1 Взаимосвязь общения и деятельности Тема 1.2 Цели, функции, виды и уровни общения</p> <p>Раздел 2 Прикладные аспекты психологии</p>	42	ОК 04, 05

		<p>общения</p> <p>Тема 2.1 Роли и ролевые ожидания в общении</p> <p>Тема 2.2 Виды социальных взаимодействий</p> <p>Тема 2.3 Механизмы взаимопонимания в общении</p> <p>Тема 2.4 Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения</p> <p>Тема 2.5 Этические принципы общения</p> <p>Тема 2.6 Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</p>		
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл			182	
ЕН.01	Химия	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У2. использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса, проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>У3. использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>У4. соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p>знать:</p> <p>31. основные понятия и законы химии, теоретические основы органической, физической, коллоидной химии, характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>32. 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;</p> <p>33. свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений, дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>34. основы аналитической химии, основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>35. назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>36. методы и технику выполнения химических анализов, приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p>	126	<p>ОК 01, 04</p> <p>ПК 1.4, 2.2 – 2.5, 3.2 – 3.7, 4.2 – 4.6, 5.2 – 5.6, 7.1, 7.2</p>

		<p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Общая и неорганическая химия Тема 1.1 Основные понятия и законы химии Тема 1.2 Растворы. Способы выражения концентраций растворов Тема 1.3 Теория электролитической диссоциации. Гидролиз солей. Буферные растворы Тема 1.4 Гетерогенные равновесия в системе «раствор–осадок» Тема 1.5 Комплексные соединения Тема 1.6 Окислительно-восстановительные реакции Раздел 2 Органическая химия Тема 2.1 Теоретические основы органической химии Тема 2.2 Углеводороды Тема 2.3 Кислородосодержащие органические вещества Тема 2.4 Азотосодержащие органические вещества Раздел 3 Физическая химия Тема 3.1 Агрегатные состояния веществ Тема 3.2 Химическая термодинамика Тема 3.3 Химическая кинетика Тема 3.4 Теория растворов электролитов и неэлектролитов Раздел 4 Коллоидная химия Тема 4.1 Дисперсные системы и их классификация Тема 4.2 Адсорбция Тема 4.3 Коллоидные системы Тема 4.4 Микрогетерогенные системы Раздел 5 Аналитическая химия Тема 5.1 Общие положения и принципы аналитической химии Тема 5.2 Основы проведения качественного анализа. Качественный анализ катионов. Качественный анализ анионов Тема 5.3 Качественный анализ неизвестного вещества Тема 5.4 Основы качественного анализа органических соединений Тема 5.5 Основы проведения количественного анализа Тема 5.6 Гравиметрический (весовой) метод анализа Тема 5.7 Титриметрический (объемный) метод анализа Тема 5.8 Физико-химические методы анализа</p>		
ЕН.02	Математика	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь: У1. решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p> <p>знать: З1. основные математические методы решения</p>	56	ОК 01, 02 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.2, 6.3, 6.4

		<p>прикладных задач; 32. роль и место математики в современном мире при освоении профессиональных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Основы математического анализа Тема 1.1 Предел функции. Непрерывность функции Тема 1.2 Основы дифференциального исчисления Тема 1.3 Неопределенный и определенный интеграл Раздел 2 Линейная алгебра Тема 2.1 Матрицы и определители Тема 2.2 Системы линейных уравнений Раздел 3. Основы теории вероятностей и математической статистики Тема 3.1 Основы теории вероятностей Тема 3.2 Основы математической статистики</p>		
ОПЦ Общепрофессиональный цикл			704	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. использовать лабораторное оборудование; У2. определять основные группы микроорганизмов; У3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У4. обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; У5. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; У6. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У7. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; У8. проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; У9. рассчитывать энергетическую ценность блюд; У10. составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p> <p>знать:</p> <p>31. основные понятия и термины микробиологии; 32. классификацию микроорганизмов; 33. морфологию и физиологию основных групп</p>	62	<p>ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.2-6.5, ПК 7.1 ОК 01 – ОК 09</p>

		<p>микроорганизмов;</p> <p>34. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>35. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>36. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>37. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>38. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>39. микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>310. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>311. возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>312. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>313. правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>314. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>315. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>316. схему микробиологического контроля;</p> <p>317. пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>318. суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>319. основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>320. суточный расход энергии;</p> <p>321. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>322. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>323. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>324. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>325. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>326. методики составления рационов питания.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Морфология и физиология микробов Тема 1.1 Морфология микробов Тема 1.2 Физиология микробов Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Раздел 2 Гигиена и санитария в организациях питания</p> <p>Тема 2.1 Личная гигиена работников пищевых производств.</p> <p>Пищевые отравления и их профилактика</p> <p>Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</p> <p>Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</p> <p>Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</p> <p>Раздел 3. Основы физиологии питания</p> <p>Тема 3.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</p> <p>Тема 3.2 Пищеварение и усвояемость пищи</p> <p>Тема 3.3 Обмен веществ и энергии</p> <p>Тема 3.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</p>		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>У2. оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>У3. проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>У4. принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>У5. оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;</p> <p>знать:</p> <p>31. ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32. общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>33. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>34. методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>35. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>36. виды снабжения;</p> <p>37. виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>38. периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>39. методы контроля сохранности и расхода</p>	132	<p>ПК 1.1- 1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8,</p> <p>ПК 3.1-3.7,</p> <p>ПК 4.1-4.6,</p> <p>ПК 5.1-5.6,</p> <p>ПК 6.2-6.5,</p> <p>ПК 7.1</p> <p>ОК 01 – ОК 09</p>

		<p>продуктов на производствах питания;</p> <p>310. программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>311. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>312. методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>313. правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>314. процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>315. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>316. виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров</p> <p>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</p> <p>Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</p> <p>Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров</p> <p>Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</p> <p>Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</p> <p>Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</p> <p>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p> <p>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</p> <p>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</p> <p>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</p> <p>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</p>		
ОП.03	Техническое оснащение и организация производства предприятий питания	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования,</p>	88	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК6.2-6.5, ПК 7.1

		<p>инвентаря, инструментов;</p> <p>У2. организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>У3. подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</p> <p>У4. контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;</p> <p>У5. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>У6. рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>знать:</p> <p>31. классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>32. принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>33. прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>34. правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>35. методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>36. способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>37. правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>38. правила охраны труда в организациях питания.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Механическое оборудование</p> <p>Тема 1.1 Классификация механического</p>	<p>ОК 01 – ОК 09</p>
--	--	---	----------------------

		<p>оборудования</p> <p>Тема 1.2 Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</p> <p>Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов</p> <p>Тема 1.4 Оборудование для обработки мяса, рыбы</p> <p>Тема 1.5 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров</p> <p>Тема 1.6 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</p> <p>Тема 1.7 Оборудование для подготовки кондитерского сырья</p> <p>Раздел 2 Тепловое оборудование</p> <p>Тема 2.1 Классификация теплового оборудования</p> <p>Тема 2.2 Варочное - жарочное оборудование</p> <p>Тема 2.3 Многофункциональное тепловое оборудование</p> <p>Тема 2.4 Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи</p> <p>Тема 2.5 Оборудование для бариста</p> <p>Раздел 3 Холодильное оборудование</p> <p>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</p> <p>Тема 3.2 Холодильные и морозильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</p> <p>Раздел 4 Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Тема 4.1 Классификация организаций питания</p> <p>Тема 4.2 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства, реализации готовой продукции в организациях питания</p>		
ОП.04	Организация обслуживания	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У2. обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У3. выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У4. выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У5. подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>У6. складывать салфетки разными способами;</p> <p>У7. соблюдать личную гигиену;</p> <p>У8. подготавливать посуду, приборы, стекло;</p>	86	<p>ОК 01 – ОК 09</p> <p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.7</p> <p>ПК 4.1-4.6</p> <p>ПК 5.1-5.6</p> <p>ПК 6.2-6.5</p> <p>ПК 7.1-7.2</p>

		<p>У9. эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p> <p>У10. встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</p> <p>У11. осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>У12. рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</p> <p>У13. принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У14. оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>У15. подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>У16. подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>У17. осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>У18. соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>У19. изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;</p> <p>У20. соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>У21. заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>У22. вести расчет с потребителями;</p> <p>У23. предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>У24. соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>У25. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>У26. разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>У27. составлять и оформлять меню;</p> <p>У28. обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</p> <p>У29. обслуживать иностранных туристов;</p> <p>знать:</p> <p>31. виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>32. рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>33. подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>34. правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>35. приемы складывания салфеток</p> <p>36. правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>37. ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</p> <p>38. сервировку столов, современные направления сервировки</p>		
--	--	--	--	--

		<p>39.обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>310.использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>311.приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>312.правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>313.правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>314.способы подачи блюд;</p> <p>315.очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>316.кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</p> <p>317.правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>318.требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>319.способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>320.правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>321.информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>322.правила составления и оформления меню;</p> <p>323.обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания</p> <p>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</p> <p>Тема 2 Торговые помещения организаций питания</p> <p>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</p> <p>Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания</p> <p>Тема 5 Этапы организации обслуживания</p> <p>Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале</p> <p>Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</p> <p>Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов</p> <p>Тема 9 Специальные формы обслуживания</p>		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели</p>	92	ОК 01 – 05, ОК 07, ОК 09 ПК 6.2 – ПК 6.4

		<p>деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>У2 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>У3 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>У4 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>У5 рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <p>У6 оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p> <p>У7 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p> <p>У8 рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>У9 применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>У10 составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>У11 анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>У12 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</p> <p>У13 пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <p>У14 анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>У15 вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>У16 калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты</p>		
--	--	--	--	--

		<p>производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>U17 управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>U18 анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>U19 грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>U20 проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</p> <p>U21 прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>U22 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>U23 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p> <p>U24 оформлять бизнес-план;</p> <p>U25. рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>знать:</p> <p>31 понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</p> <p>32 принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>33 виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</p> <p>34 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</p> <p>35 классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</p> <p>36 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</p> <p>37 этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>38 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>39 функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты</p>		
--	--	--	--	--

		<p>первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <p>310 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>311 понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <p>312 понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p> <p>313 источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <p>314 учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p> <p>315 понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</p> <p>316 требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>317 количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>318 показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p> <p>319 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>320 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>321 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>322 основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>323 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p>		
--	--	---	--	--

		<p>324 сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <p>325 налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>326 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>327 сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>328 стили управления;</p> <p>329 способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</p> <p>330 правила делового общения в коллективе;</p> <p>331 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</p> <p>332 понятие сегментация рынка</p> <p>333 методы проведения маркетинговых исследований;</p> <p>334 понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p> <p>335 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p> <p>336 правила разработки бизнес-планов.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Основы экономики</p> <p>Тема 1.1 Экономическая теория. Ее предмет, методы и функции</p> <p>Тема 1.2 Рынок в экономической системе</p> <p>Тема 1.3 Спрос и предложение</p> <p>Тема 1.4 Конкуренция. Типы конкурентных рынков</p> <p>Тема 1.5 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</p> <p>Тема 1.6 Производственные фонды и ресурсы</p> <p>Тема 1.7 Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда</p> <p>Тема 1.8 Издержки производства и обращения</p> <p>Тема 1.9 Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</p> <p>Тема 1.10 Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания</p> <p>Тема 1.11 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 1.12 Основы предпринимательства и бизнес-планирования</p>		
--	--	---	--	--

		<p>Раздел 2 Основы менеджмента Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления Тема 2.2 Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления Тема 2.3 Коммуникация как функция менеджмента Раздел 3 Основы маркетинга Тема 3.1 Понятие маркетинга, его цели и функции Тема 3.2 Маркетинговые исследования в общественном питании</p>		
ОП.06	Основы предпринимательской деятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1 рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; У2 планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; У3 выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; У4 участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; У7 рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, У10 составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; У12 анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; У22 анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; У23 проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; У24 оформлять бизнес-план.</p> <p>знать:</p> <p>34 сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; 36 цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; 37 этапы регистрации и порядок ликвидации</p>	44	ОК 01 – 04, 06 ПК 6.1 – 6.4

		<p>организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>38 факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <p>310 виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p> <p>316 требования к реализации продукции общественного питания;</p> <p>317 количественный и качественный состав персонала организации;</p> <p>319 формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p> <p>320 состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>321 механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>322 основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p> <p>323 понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p> <p>325 налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>326 понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</p> <p>335 организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</p> <p>336 правила разработки бизнес-планов.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p><i>Раздел 1 Понятие и сущность предпринимательской деятельности</i></p> <p>Тема 1.1 Предпринимательская деятельность как экономическая и правовая категория</p> <p>Тема 1.2 Фирма как основной субъект предпринимательской деятельности</p> <p><i>Раздел 2 Организация предпринимательской деятельности</i></p> <p>Тема 2.1 Правовое регулирование предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 2.2 Государственная регистрация предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 2.3 Выбор системы налогообложения</p>		
--	--	---	--	--

		<p><i>Раздел 3 Основы процесса бизнес-планирования в предпринимательской деятельности</i></p> <p>Тема 3.1 Назначение и структура бизнес-плана</p> <p>Тема 3.2 Маркетинг в системе бизнес-планирования</p> <p>Тема 3.3 Организация, управление, кадры</p> <p>Тема 3.4 Планирование производственной деятельности</p> <p><i>Раздел 4 Финансово-экономическое обоснование бизнес-проекта</i></p> <p>Тема 4.1 Финансовая деятельность предпринимательства</p> <p>Тема 4.2 Риски в предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 4.2 Резюме бизнес-плана</p>		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>У2. обрабатывать текстовую и табличную информацию;</p> <p>У3. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>У4. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</p> <p>У5. обеспечивать информационную безопасность;</p> <p>У6. применять антивирусные средства защиты информации;</p> <p>У7. осуществлять поиск необходимой информации;</p> <p>знать:</p> <p>З1. основные понятия автоматизированной обработки информации;</p> <p>З2. общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>З3. базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</p> <p>З4. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>З5. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>З6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Автоматизированная обработка информации</p> <p>Тема 1.1 Информационные системы</p> <p>Тема 1.2 Технические средства информационных технологий</p>	82	ОК 02 ПК 2.8, 3.7, 4.6, 6.1

		<p>Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации</p> <p>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</p> <p>Тема 2.3 Компьютерные презентации</p> <p>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.5 Технологии обработки массивов информации в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 2.6 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</p> <p>Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет</p> <p>Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности</p>		
ОП.08	Охрана труда	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>У2. контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>У3. выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>У4. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>У5. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>У6. проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>У7. разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>У8. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p>	50	<p>ОК 01 – ОК 09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 3.1 – 3.2</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 6.2 – 6.5</p> <p>ПК 7.1</p>

		<p>У9. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32. требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>33. способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>34. системы управления охраной труда в организации;</p> <p>35. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>36. обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>37. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>38. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>39. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Правовые и организационные основы охраны труда</p> <p>Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда</p> <p>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</p> <p>Тема 1.3 Организация охраны труда в предприятиях</p> <p>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p> <p>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p> <p>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</p> <p>Тема 3.1 Электробезопасность</p> <p>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p> <p>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</p>		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <p>У1. организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных</p>	68	ОК 06 – ОК 08 ПК 1.1

		<p>воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>У3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>У7. применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>У8. оказывать первую помощь;</p> <p>знать:</p> <p>31. задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>36. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>38. порядок и правила оказания первой помощи;</p> <p>39. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>310. способы защиты населения от оружия массового поражения.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Тема 1.1 Правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>Тема 1.2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Гражданская оборона на объектах экономики</p> <p>Тема 1.3 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях</p> <p>Тема 1.4 Защита населения и территорий при авариях на производственных объектах</p> <p>Тема 1.5 Классификация негативных факторов</p> <p>Тема 1.6 Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке</p> <p>Раздел 2 Основы военной службы</p> <p>Тема 2.1 Основы обороны государства</p> <p>Тема 2.2 Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях военного времени</p> <p>Тема 2.3 Вооруженные Силы России на современном этапе</p> <p>Тема 2.4 Прохождение военной службы</p> <p>Тема 2.5 Практическая подготовка по основам военной службы (для юношей)</p> <p>Тема 2.5 Основы медицинских знаний (для девушек)</p>		
ПЦ Профессиональный цикл			2924	

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		186	ОК 01 – 09 ПК 1.1 – 1.4
МДК.01.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2. разработки ассортимента полуфабрикатов; ПО3. разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; ПО5. упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6. контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7. контроля хранения и расхода продуктов; уметь: У1. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У6. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; У7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	102	
УП.01.01	Учебная практика		72	

		<p>У8. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32. назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>34. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>35. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>36. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>37. правила составления заявок на продукты.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, подготовка их к реализации</p> <p>Тема 1.1 Особенности деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Тема 1.2 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.1 Обработка и подготовка овощей и грибов, в том числе экзотических и редких видов</p> <p>Тема 2.2 Обработка и подготовка рыбы, в том числе экзотических и редких видов</p> <p>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса животных</p> <p>Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7 Обработка и подготовка с/х птицы и пернатой дичи</p> <p>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий		862	ОК 01 – 09 ПК 2.1 – 2.8

	потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО2 разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО3 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов;	448	
УП.02.01	Учебная практика		108	
ПП.02.01	Производственная практика	уметь: У1. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	288 (8 нед.)	

		<p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ У7. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; знать: 31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; 34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 35. актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p><i>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i></p> <p>Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.5 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.6 Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного</p>	
--	--	---	--

		<p>ассортимента</p> <p>Тема 1.7 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.8 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.9 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.10 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.11 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.12 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p><i>Раздел 2 Организация лечебного и лечебно-профилактического питания</i></p> <p>Тема 2.1 Организация диетического питания</p> <p>Тема 2.2 Супы и соусы</p> <p>Тема 2.3 Холодные блюда и закуски</p> <p>Тема 2.4 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий</p> <p>Тема 2.5 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 2.6 Блюда из мяса и домашней птицы</p> <p>Тема 2.7 Блюда из яиц и творога</p> <p>Тема 2.8 Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция</p> <p>Диетические блюда специального назначения</p> <p><i>Раздел 3 Национальные горячие сложные блюда Уральского региона</i></p> <p>Тема 3.1 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции Уральского региона</p>		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		386	ОК 01 – 09 ПК 3.1 – 3.7
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО1 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПО2 разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	188	
УП.03.01	Учебная практика		36	
ПП.03.01	Производственная практика		144 (4 нед.)	

		<p>ПО3 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО4 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО5 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО6 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО7 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>уметь:</p> <p>У1 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У2 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У3 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У6 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У7 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>знать:</p> <p>31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила</p>		
--	--	--	--	--

		<p>ухода за ними;</p> <p>33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>35 актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		310	ОК 01 - ОК 09 ПК 4.1 - ПК 4.6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления,	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:	112	

	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;		
УП.04.01	Учебная практика		72	
ПП.04.01	Производственная практика	ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов; уметь: У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	108	

		<p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>35. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к</p>		
--	--	--	--	--

		реализации горячих напитков сложного ассортимента		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		338	ОК 01 – 09 ПК 5.1 – 5.6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт: ПО1. разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	176	
УП.05.01	Учебная практика		36	
ПП.05.01	Производственная практика	ПО3. организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ПО5. приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО6. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО7. приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО8. подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО9. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО10. контроля хранения и расхода продуктов; уметь: У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4. организовывать и проводить подготовку	108	

		<p>рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>знать:</p> <p>31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>34. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>35. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>36. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>37. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>38. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p>Тематический план</p> <p>Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.1 Классификация, ассортимент</p>		
--	--	---	--	--

		<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</p> <p>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе</p> <p>Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p> <p>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</p>		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		266	ОК 01 – ОК 09 ПК 6.1 – 6.5
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>ПО1. разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО2. организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>ПО3. осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>ПО4. организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>ПО5. обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;</p> <p>уметь:</p> <p>У1. контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>У2. определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий,</p>	140	
ПП.06.01	Производственная практика		108	

		<p>напитков;</p> <p>У3. организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>У4. оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>У5. взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>У6. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У7. изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>У8. составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>У9. планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>У10. составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>У11. обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>У12. управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>У13. предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>У14. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>У15. вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>У16. организовывать документооборот;</p> <p>знать:</p> <p>31. нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>32. основные перспективы развития отрасли;</p> <p>33. современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>34. классификацию организаций питания;</p> <p>35. структуру организации питания;</p> <p>36. принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>37. правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>38. правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>39. методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>310. виды, формы и методы мотивации</p>		
--	--	--	--	--

		<p>персонала; 311. способы и формы инструктирования персонала; 312. методы контроля возможных хищений запасов; 313. основные производственные показатели подразделения организации питания; 314. правила первичного документооборота, учета и отчетности; 315. формы документов, порядок их заполнения; 316. программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; 317. правила составления калькуляции стоимости; 318. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; 319. процедуры и правила инвентаризации запасов.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p>Раздел 1 Управление текущей деятельностью подчиненного персонала Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню Тема 1.3 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала Тема 1.4 Управление персоналом в организациях питания Тема 1.5 Текущее планирование деятельности подчиненного персонала Тема 1.6 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения Тема 1.7 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями Раздел 2 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>		
ПМ.07	Освоение профессий	рабочих, должностей служащих	504	ОК 01 – 09 ПК 7.1 - 7.4
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:	112	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПО1 Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями	56	
УП.07.01	Учебная практика	и регламентами организации питания; ПО2 Упаковки и складирования по заданию	144 (4 нед.)	

ПП.07.01	Производственная практика	<p>повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>ПО3 Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>ПО4Приготовление горячих блюд по заданию повара;</p> <p>ПО5Приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>ПО6Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>ПО7Приготовление и оформлнение салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>ПО8Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>ПО9Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО10Прием и оформлнение платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>ПО11Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p> <p>ПО12 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>У1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У2Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У3Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>У4Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У1Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У2Применять регламенты, стандарты и</p>	180 (5 нед.)	
----------	---------------------------	--	-----------------	--

		<p>нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>У3Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>У1выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</p> <p>У2соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</p> <p>У3применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У4замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У5соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У6процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У7порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>У8реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>У9безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У10соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>У11аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>У12проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>У13эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p> <p>знать:</p> <p>З1Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>З2Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>З3Назначение, правила использования</p>		
--	--	--	--	--

		<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>34Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <p>35Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>36Методы минимизации отходов при очистке. Обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>37Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>31нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>32рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>33требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>34назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними</p> <p>35требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>36технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>37требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения</p> <p>38правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>39принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>310методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>311пищевую ценность видов кондитерской и</p>		
--	--	---	--	--

		<p>шоколадной продукции</p> <p>312 правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями</p> <p>313 принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>314 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</p> <p style="text-align: center;">Тематический план</p> <p><i>Раздел 1 Выполнение работ по профессии 16675 Повар</i></p> <p>Тема 1.1 Приготовление супов массового спроса</p> <p>Тема 1.2. Приготовление основных соусов.</p> <p>Тема 1.3. Блюда из овощей, круп и макаронных изделий</p> <p>Тема 1.4 Блюда из яиц и творога</p> <p>Тема 1.5 Приготовление блюд из рыбы</p> <p>Тема 1.6 Блюда из мяса</p> <p>Тема 1.7 Приготовление блюд из птицы</p> <p>Тема 1.8 Приготовление изделий из теста</p> <p>Тема 1.9 Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса</p> <p>Тема 1.10 Приготовление десертов. Основы диетического и лечебно – профилактического питания</p> <p><i>Раздел 2 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</i></p> <p>Тема 2.1 Кондитерское сырье и полуфабрикаты используемые для производства кондитерских изделий</p> <p>Тема 2.2 Дрожжевое тесто и изделия из него</p> <p>Тема 2.3 Пряничное тесто и изделия из него</p> <p>Тема 2.4 Сдобное тесто и изделия из него</p>		
--	--	--	--	--