

АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ
260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Правообладатель: Государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования профессиональное училище №71 Краснодарского края

Общие положения

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер предполагает освоение обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) с присвоением квалификации повар, кондитер со сроком освоения 2 года 5 месяцев на базе основного общего образования с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования

Аннотации размещены согласно циклам дисциплин.

Общеобразовательный цикл

Базовые дисциплины

ОДб.01 Русский язык

ОДб.02 Литература

ОДб.03 Иностранный язык

ОДб.04 История

ОДб.05 Обществознание (включая экономику и право)

ОДб.08 Математика

ОДб.10 Информатика

ОДб.12 Физическая культура

ОДб.13 Основы безопасности жизнедеятельности

ОДб.14 Кубановедение

ОДб.15 Основы бюджетной грамотности

Профильные дисциплины

ОДп.16 Физика

ОДп.19 Химия

ОДп.20 Биология

Дисциплина ОДб.01 Русский язык

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

-рассказать об основных функциях русского языка;

-доказать, почему литературный язык является высшей формой языка;

- аргументировано охарактеризовать основные функциональные стили русского языка.
- осуществлять речевой самоконтроль;*
- уместно употреблять языковые средства
- *использовать в тексте различные типы речи.*
- *создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в профессиональной сфере общения*
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных задач;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изученных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- логически верно и полно рассказать о лексике русского языка;
- опираясь на толковый словарь, разъяснять значение иноязычных слов;
- находить в речи слова общеупотребительные, диалектные и профессиональные;
- объяснять значение устойчивых оборотов речи;
- употреблять в речи термины и профессиональные слова*
- избегать в собственной речи жаргонных слов и выражений;*
- пользоваться справочной лингвистической литературой для получения необходимой информации.*
- соотносить графическое написание слова и его фонетическую транскрипцию;
- объяснять фонетические процессы, отраженные или не отраженные в графическом написании слова;
- о существовании чередований звуков;
- порядок фонетического разбора слов;
- соблюдать орфоэпические нормы в быденной речи.
- определять способ словообразования;
- различать морфологические и неморфологические способы образования слов;
- выполнять словообразовательный разбор;
- пользоваться словообразовательным словарем для уточнения способа образования слова;
- узнавать и осознавать в слове правописное затруднение, связанное с написанием безударных гласных;
- определять условия выбора верного написания;
- на основании правила делать выбор написания.*
- правильно употреблять и писать профессиональную лексику и термины.*
- правильно писать приставки в словах;
- делать морфологический разбор существительного, прилагательного, глагола, числительного, причастия и деепричастия;
- выбирать нужный вариант падежных окончаний в речи;
- правильно писать имена числительные.
- отличать предлоги от других частей речи;

- грамотно писать предлоги;
- делать морфологический разбор союза;
- различать союзы и союзные слова;
- правильно писать союзы;
- определять значение частицы;
- правильно писать частицы.
- разбивать предложение по членам;
- характеризовать односоставные предложения;
- применять алгоритм, помогающий решать пунктуационную задачу;
- находить сравнительные обороты;
- находить обращения в речи;
- находить вводные слова и вставные конструкции в предложении;
- различать сложносочиненные и сложноподчиненные предложения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные функции языка в современном мире;
- истоки русского языка;
- почему литературный язык является высшей формой языка;
- основные функциональные стили русского языка.
- связь языка и истории, культуры русского народа и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь.
- основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств*
- *функциональные стили речи и их особенности.*
- виды и способы информационной переработки текста*
- особенности построения публичного выступления.
- функционально-смысловые типы речи
- о происхождении исконно русской лексики;
- о путях появления в языке заимствованных слов;
- о старославянизмах как особой группе заимствованной лексики;
- основные группы слов по сфере их употребления в речи;*
- особенности значения и употребления профессиональных слов*
- значение основных фразеологизмов, часто встречающихся в речи;*
- какие причины вызывают ограниченное употребление слов в русском языке;
- определение фразеологических оборотов;
- основные источники появления фразеологизмов;
- основные типы словарей русского языка.
- определение фонетики;
- основные характеристики гласных и согласных звуков;
- чем различаются звук и буква;
- какие буквы звуков не образуют;
- какие буквы и в каких случаях образуют два звука;
- о существовании чередований звуков;
- порядок фонетического разбора слова;
- что изучает орфоэпия;

- что называется орфоэпической нормой;
- какие нормы произнесения существуют для гласных звуков;
- какие произносительные нормы существуют для согласных звуков.
- что такое морфемика;
- название и особенности основных морфем русского языка;
- какая часть слов называется основой;
- какие части слова могут входить в состав основы;
- признаки производной и непроизводной основы; простой и сложной основы;
- особенности употребления приставок и суффиксов в разных стилях речи
- особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.
- порядок морфемного анализа слов;
- предмет изучения орфографии;
- правила правописания безударных гласных в корне слова.
- правописание звонких и глухих согласных;
- правописание непроносимых согласных;
- правописание двойных согласных;
- правописание приставок;
- функции ь;
- лексико-грамматические разряды существительного, прилагательного, глагола, числительного, причастия и деепричастия;
- род, число, падеж и склонение существительного, прилагательного, глагола, числительного, причастия и деепричастия.
- определение предлога;
- какие отношения выражаются с помощью предлогов;
- виды предлогов по структуре и по происхождению;
- правописание предлогов;
- определение союза;
- виды союзов по происхождению, по структуре и по значению;
- синтаксическую функцию союзов;
- правописание союзов;
- определение частицы;
- определение частицы;
- разряды по значению;
- правописание частиц.
- особенности строения простого и сложного предложения;
- основные типы простых и сложных предложений;
- основные правила постановки знаков препинания в сложных предложениях;
- способы передачи чужой речи;
- постановку знаков препинания при однородных членах;
- постановку знаков препинания при причастных и деепричастных оборотах.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	114

в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	5
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	57
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Доклады	6
Рефераты	4
Составление карточек для самоконтроля	24
Сообщения	11
Работа со словарём	9
Подбор примеров текстов	3
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи

Раздел 2. Лексика и фразеология

Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография

Раздел 5. Морфология и орфография

Раздел 6. Служебные части речи

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация

Дисциплина **ОДб.02 Литература**

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Выразительно читать произведения А.С. Пушкина.
- Кратко пересказывать поэму «Медный всадник».
- Характеризовать героев.
- Делать устный комментарий прочитанного.
- Принимать участие в беседе по творчеству А.С.Пушкина.
- Написать сочинение.
- характеризовать героев произведений;
- характеризовать нравственные проблемы произведений;
- выразительно читать произведения М.Ю.Лермонтова;
- готовить сообщение, доклад о жизни и творчестве М.Ю.Лермонтова;
- анализировать произведения;
- характеризовать героев повестей;
- подготовить сообщение, доклад по творчеству Н.В.Гоголя;
- анализировать произведения;
- принимать участие в беседе по творчеству Гоголя.
- Охарактеризовать героев пьесы «Гроза».
- Сравнить персонажей пьесы «Гроза».

- Составить план к сочинению – индивидуальный и сравнительной характеристики героев «Грозы».
- Подготовить сообщение по трагедии «Гроза».
- Принимать участие в диалоге по творчеству Островского.
- Проанализировать явления драмы «Гроза».
- написать сочинение по трагедии «Гроза».
- Выразительно читать текст романа «Обломов».
- Кратко пересказывать текст.
- Характеризовать И.И. Обломова, А. Штольца, О. Ильинскую, Захара.
- Делать устный комментарий прочитанного.
- Делать сообщение по роману «Обыкновенная история».
- Принимать участие в беседе о главном герое романа «Обломов».
- Написать сочинение по роману «Обломов».
- Характеризовать героев романа «Отцы и дети».
- Делать индивидуальные и сравнительные характеристики героев романа «Отцы и дети».
- Размышлять о мастерстве И.С.Тургенева.
- Анализировать отдельные главы романа «Отцы и дети».
- Подготовить сообщение, доклад по творчеству И.С.Тургенева.
- Принимать участие в беседе по творчеству Тургенева.
- Составить план к сообщению, докладу, сочинению по роману «Отцы и дети».
- Написать сочинение по творчеству Тургенева.
- Характеризовать «новых людей» романа «Что делать?».
- *Говорить о проблеме эмансипации женщины.*
- *Характеризовать «особенного человека» Рахметова, его жизненные принципы.*
- Выразительно читать стихотворения Тютчева.
- Комментировать стихотворения Тютчева.
- Анализировать стихотворения Тютчева.
- Выразительно читать стихотворения Толстого.
- Основные мотивы лирики А.К.Толстого.*
- Анализировать стихотворения Толстого.
- Выразительно читать стихотворения Фета.
- Комментировать стихотворения Фета.
- Анализировать стихотворения Фета.
- анализировать стихотворения Некрасова;
- готовить сообщение, доклад на поэтическую тему;
- принять участие в конкурсе стихов Некрасова;
- характеризовать крестьян и помещиков поэмы «Кому на Руси жить хорошо?»
- составить групповую характеристику по поэме «Кому на Руси жить хорошо?»;
- писать сочинение по творчеству Некрасова (на поэтическую тему).
- выразительно читать стихотворения А.Н. Майкова, А.А. Григорьева;
- анализировать стихотворения А.Н. Майкова, А.А. Григорьева.*

- характеризовать героев повести «Очарованный странник»;
- готовить сообщение доклад по творчеству Н.Лескова;
- видеть современное звучание в произведениях Н.Лескова.
- сказки Салтыкова-Щедрина-пересказывать;
- характеризовать героев сказок Салтыкова-Щедрина;
- видеть современное звучание произведений Салтыкова-Щедрина.
- характеризовать героев «Преступление и наказание»;
- размышлять на основные темы романа;
- готовить сообщение, доклад по роману «Преступление и наказание».
- писать сочинение по роману «Преступление и наказание»;
- размышлять о проблеме личной ответственности человека за свою позицию в противоречивом мире;
- размышлять о современном звучании романа.
- пересказывать отдельные главы романа «Война и мир»;
- характеризовать героев романа;
- готовить сообщение, доклад по роману «Война и мир»;
- составить план сочинения;
- написать сочинение по роману «Война и мир»;
- размышлять на темы:
- пересказать рассказы Чехова;
- характеризовать героев (характеристики индивидуальные, групповые и сравнительные);
- размышлять о мастерстве Чехова;
- готовить сообщение, доклад на определенную тему по творчеству Чехова;
- составить план к сочинению;
- писать сочинение по творчеству Чехова;
- размышлять о гуманизме Чехова;
- размышлять об обеспокоенности Чехова на тему: «Прошлое, настоящее и будущее России».
- выразительно читать произведения Шекспира «Гамлет»;
- характеризовать героев произведения.
- размышлять о своеобразии рассказов Бунина;
- размышлять о смысле слова, о сильной и бескорыстной любви.
- характеризовать героев « Гранатовый браслет»;
- размышлять о теме неравенства в повести «Гранатовый браслет».
- понимать поэтический язык символистов;
- анализировать стихотворения.
- цитировать поэтические строки в сочинениях.
- выразительно читать стихотворения акмеистов;
- анализировать стихотворения;
- цитировать стихотворения в беседах
- понимать поэтический язык футуристов;
- цитировать поэтические строки в сочинениях;
- анализировать стихотворения;
- написать сочинение на поэтическую тему.

- читать драматические произведения Горького;
- характеризовать героев произведений М.Горького;
- рассуждать о назначении человека (по драме «На дне»);
- различать «три правды» в пьесе «На дне»;
- видеть положительные и отрицательные стороны Павла Власова;
- Характеризовать М.Горького как человека, видевшего будущее страны («Несвоевременные мысли»);
- читать драматические произведения М.Горького;
- написать сочинение по творчеству М.Горького.
- выразительно читать произведения А.Блока;
- анализировать стихотворения А.Блока и поэму «Двенадцать»;
- цитировать произведения А.Блока;
- характеризовать героев поэмы «Двенадцать»;
- готовить сообщение, доклад о жизни и творчестве А.Блока;
- писать сочинение на поэтическую тему.
- характеризовать литературный процесс 20-х годов
- анализировать произведения 20-х годов.
- выразительно читать произведения В.Маяковского;
- пересказывать произведения В.Маяковского;
- цитировать произведения В.Маяковского;
- готовить сообщения, доклады о творчестве В.Маяковского;
- написать сочинение по творчеству В.Маяковского.
- выразительно читать произведения С.Есенина;
- пересказывать поэтические произведения С.Есенина;
- характеризовать героев поэмы «Анна Снегина»;
- размышлять о мастерстве С.Есенина;
- написать сочинение по творчеству С.Есенина.
- характеризовать тему гражданской войны (по роману «Разгром»);
- характеризовать нравственные проблемы в романе;
- характеризовать тему интеллигенции и революции в романе.
- понимать поэтический язык;
- цитировать поэтические строки в сочинении;
- анализировать стихотворения Цветаевой и Мандельштама;
- пересказывать рассказы и отдельные главы повести «Сокровенный человек»;
- характеризовать героев произведений Платонова;
- видеть острую сатиру в творчестве Платонова.
- пересказывать рассказы И.Э.Бабея;
- характеризовать героев произведений Бабея
- пересказывать отдельные главы произведений Булгакова;
- характеризовать героев его произведений;
- Размышлять о мастерстве Булгакова;
- принимать участие в беседе по творчеству Булгакова;
- написать сообщение, доклад о жизни и творчестве Булгакова;
- написать сочинение по творчеству Булгакова.
- характеризовать Петра Первого;

- характеризовать других героев романа «Петр Первый»;
- размышлять на темы: русская история в романе «Петр Первый» и проблема выдающейся личности и ее роли в судьбе страны.
- характеризовать героев романов «Тихий Дон» и «Поднятая целина»;
- размышлять о всенародной трагедии в романе «Тихий Дон», о трагедии Григория Мелехова, об изображении гражданской войны в « Тихом Доне»;
- размышлять об отражении противоречий коллективизации в романе «Поднятая целина»;
- видеть юмор в романе «Поднятая целина»;
- написать сообщение, доклад о жизни и творчестве Шолохова;
- составить план к образам;
- написать сочинение по творчеству Шолохова.
- пересказывать произведения Набокова;
- характеризовать нравственные проблемы.
- выразительно читать стихотворения Н.А.Заболоцкого;
- комментировать стихотворения Н.А.Заболоцкого;
- анализировать стихотворения Н.А.Заболоцкого.
- анализировать тексты песен ВОВ;
- комментировать увиденное на картинах.
- анализировать стихотворения ВОВ;
- выразительно читать стихотворения.
- комментировать прочитанные статьи ВОВ.
- характеризовать героев произведений ВОВ;
- рассуждать о нравственных проблемах ВОВ.
- характеризовать героев произведений первых послевоенных лет;
- видеть и обсуждать проблемы, поднимаемые в произведениях первых послевоенных лет.
- выразительно читать поэтические произведения Ахматовой;
- анализировать поэтические произведения Ахматовой;
- размышлять на темы лирики А.А.Ахматовой: тема поэта и поэзии, тема Пушкина, тема Родины и гражданского мужества;
- размышлять на тему трагизма поэмы «Реквием».
- читать поэтические произведения Пастернака;
- анализировать поэтические произведения Пастернака;
- характеризовать героев романа «Доктор Живаго»;
- размышлять на тему интеллигенции и революции в романе «Доктор Живаго».
- анализировать стихотворения и поэмы Твардовского;
- размышлять о коллективизации, о народном подвиге в годы Великой Отечественной войны, о памяти (по поэмам «Страна Муравия», «Василий Теркин», «За далью - даль», «По праву памяти»
- характеризовать героев поэм Твардовского.
- характеризовать героев произведений 60-х годов;
- рассуждать на темы:
 - Трагическая судьба народа;
 - Человека в тоталитарном государстве;

Судьба русской деревни;
Судьба народа и судьба природы;
«городская» проза;
«деревенская» проза;
Вечная битва добра и зла;

- написать сочинение на свободную тему.
 - характеризовать героев рассказов «Матренин двор», «Один день Ивана Денисовича»;
 - обсуждать проблемы одиночества;
 - составить план к образам;
 - написать сообщение, доклад о жизни и творчестве А.Солженицына.
 - характеризовать героев произведений В.Т. Шаламова;
 - размышлять об одиночестве и безразличии окружающих.
 - характеризовать героев произведений В. М. Шукшина;
 - написать сообщение, доклад о жизни и творчестве В.М.Шукшина;
 - составить план к образам.
 - написать сообщение, доклад о жизни и творчестве Н.М.Рубцов;
 - анализировать стихотворения Н.М. Рубцова.
 - анализировать произведения поэтов и драматургов конца XX века;
 - характеризовать героев произведений авторов последних лет;
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- Основные вехи жизни и творчества А.С.Пушкина.
 - Героев поэмы «Медный всадник».
 - Мотивы лирики А.С.Пушкина.
 - основные этапы жизни и творчества М.Ю.Лермонтова;
 - основные его произведения и темы этих произведений;
 - героев произведений.
 - основные этапы жизни и творчества Н.В.Гоголь;
 - основные его произведения и темы этих произведений;
 - героев произведений.
 - Основные даты жизни и творчества А.Н.Островского.
 - Произведения А.Н.Островского и критические статьи Н.А.Добролюбова «Луч света в темном царстве» и А.А.Григорьева «После «Грозы» Островского».
 - Героев пьесы «Гроза».
 - Основные вехи жизни и творчества И.А. Гончарова.
 - Героев романа «Обломов».
 - Критиков романа «Обломов».
 - Основные даты жизни и творчества И.С.Тургенева.
 - Произведения И.С. Тургенева
 - Героев романа «Отцы и дети».
 - Содержание романа «Отцы и дети».
 - Основные даты жизни и творчества Н.Г.Чернышевского.
 - Основных героев романа «Что делать?».*
 - Эстетические взгляды Чернышевского.*
 - Основные даты жизни Ф.И.Тютчева.

- Основные темы лирики.
- Основные даты жизни и творчества А.К.Толстого.
- Основные мотивы лирики А.К.Толстого.*
- Основные даты жизни и творчества А.А.Фета.
- Комментировать стихотворения А.А.Фета.
- Основные даты жизни и творчества Некрасова.
- Основные темы лирики Некрасова и его поэму «Кому на Руси жить хорошо».
- героев поэмы «Кому на Руси жить хорошо»;
- своеобразие поэзии Некрасова (лиризм, искренность чувств);
- проблемы поэмы «Кому на Руси жить хорошо?»: проблемы счастья, долга, смысла жизни.
- основные темы лирики А.Н. Майкова, А.А. Григорьева*
- основные даты жизни и творчества А.Н. Майкова, А.А. Григорьева*
- основные этапы жизни и творчества Н.С.Лескова;
- героев повести «Очарованный странник»;
- основные произведения Н.Лескова.
- основные даты жизни и творчества М.Е.Салтыкова-Щедрина;
- основные произведения М.Е.Салтыкова-Щедрина.
- основные даты жизни и творчества Ф.М.Достоевского;
- содержание романа «Преступление и наказание»;
- основные произведения Достоевского;
- героев романа «Преступление и наказание»;
- основные проблемы романа «Преступление и наказание».
- основные даты жизни и творчества Л.Н.Толстого;
- основные произведения писателя;
- героев его произведений.
- основные даты жизни и творчества Чехова;
- основные произведения Чехова;
- героев его произведений.
- сюжет произведения Шекспира «Гамлет»;*
- основные этапы биографии Шекспира*
- основные произведения Бунина;
- темы этих произведений.
- основные произведения Куприна;
- темы этих произведений.
- знать, что такое символизм;
- характерные черты символизма;
- поэтов- символистов.
- представителей акмеизма;
- основные этапы формирования этого течения.
- общую характеристику поэзии XX века, футуризм;
- основных поэтов этого периода;
- основные этапы жизни и творчества М. Горького;
- основные его произведения и основные проблемы этих произведений;
- творчество М.Горького как прозаика, драматурга и публициста.

- основные этапы жизни и творчества А.А.Блока;
- основные темы его лирики;
- сюжет поэмы «Двенадцать» и знать ее героев;
- творчество А.Блока - символиста.
- литературный процесс 20-х годов
- темы и проблемы литературных произведений 20-х годов
- основные этапы жизни и творчества В.В.Маяковского;
- тематику и проблематику его произведений;
- новаторство поэзии В.Маяковского.
- основные этапы жизни и творчества С.А.Есенина;
- основные темы творчества поэта - глубокое чувство родной природы и Родины, любовь и сострадание «ко всему живому»;
- содержание поэмы « Анна Снегина».
- основные этапы жизни и творчества А.А.Фадеева;
- основные его произведения, их темы.
- общую характеристику поэзии XX века;
- основных поэтов этого периода;
- основные произведения Цветаевой и Мандельштама, важнейшие темы их творчества.
- произведения А.П.Платонова и их тематику;
- Своеобразную стилистику в произведениях Платонова;
- произведения И.Э.Бабеля и их тематику;
- своеобразную стилистику произведений Бабеля.
- основные произведения М.А.Булгакова, темы его произведений;
- героев произведений Булгакова;
- Булгакова как прозаика и как драматурга.
- темы романа А.Н.Толстого «Петр Первый»;
- художественное своеобразие романа «Петр Первый».
- основные этапы жизни и творчества М.А.Шолохова;
- тематику и проблематику его произведений;
- героев произведений Шолохова.
- основные даты жизни и творчества Набокова;
- основные темы произведений Набокова.
- основные даты жизни и творчества Н.А.Заболоцкого;
- основные его произведения.
- основных деятелей культуры военных лет (художников, музыкантов, режиссеров театров и кино);
- тематику военных и после военных песен).
- основные темы стихотворений поэтов-фронтовиков;
- основные даты жизни и творчества;
- представителей военной журналистики;
- основные даты жизни и творчества писателей ВОВ;
- основные темы произведений ВОВ.
- основные даты жизни и творчества Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека;
- основные темы произведений Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека.
- основные этапы жизни и творчества А.А.Ахматовой;

- лирические произведения Ахматовой, темы этих произведений, поэму «Реквием».
- Пастернака как поэта и драматурга;
- темы произведений Пастернака;
- героев романа «Доктор Живаго».
- основные этапы жизни и творчества А.Т.Твардовского;
- поэмы Твардовского и их темы.
- поэтов, писателей, драматургов 60-х годов и их произведения;
- особенности бардовской песни.
- основные этапы жизни и творчества А.И.Солженицына;
- основные его произведения и темы этих произведений;
- героев произведений А.И.Солженицына.
- основные этапы жизни и творчества В.Т.Шаламова;
- основные его произведения, темы этих произведений.
- основные этапы жизни и творчества В.М.Шукшина;
- основные его произведения и тематику этих произведений.
- основные этапы жизни и творчества Н.М.Рубцов;
- основные произведения Рубцова.
- основных поэтов и драматургов конца XX века;
- темы их произведений;
- поэтов, писателей, драматургов и произведения авторов последних лет;
- темы этих произведений;
- своеобразие произведений писателей.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	325
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	217
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы (сочинения)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	108
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Доклады	48
Сообщения	30
Составление презентаций	9
Самостоятельное чтение	14
Конспектирование критических статей	5
Работа со словарями	1
Составление биографических карточек	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Содержание дисциплины

Литература XIX века

Раздел 1. Русская литература первой половины XIX века

Раздел 2. Русская литература второй половины XIX века

Литература XX века

Раздел 1. Русская литература на рубеже веков

Раздел 2. Поэзия начала XX века

Раздел 3. Литература 20 – х годов

Раздел 4. Литература 30 – х – начала 40 – х годов (обзор)

Раздел 5. Литература русского Зарубежья

Раздел 6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Раздел 7. Литература 50–80-х годов (обзор)

Раздел 8. Русская литература последних лет (обзор)

Раздел 9. Зарубежная литература (обзор)

Раздел 10. Современная литература

Дисциплина **ОДб.03 Иностранный язык**

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**
говорение:

- вести диалог в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование:

- понимать общий смысл высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных текстов познавательного характера, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность информации, определять своё отношение к ней;

чтение:

- читать аутентичные тексты разных стилей, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь:

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;

1. заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм, средства и способы выражения модальности; условия, условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию;
 - тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
в том числе:	
Контрольные работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80
<i>Доклады</i>	<i>14</i>
<i>Сообщения</i>	<i>12</i>
<i>Сочинения</i>	<i>16</i>
<i>Листовки</i>	<i>11</i>
<i>Выпуск газет</i>	<i>8</i>
<i>Участие в работе сайта училища</i>	<i>5</i>
<i>Политинформации</i>	<i>4</i>
<i>Мини-сценки</i>	<i>6</i>
<i>Рефераты</i>	<i>3</i>
<i>Инструкции к бытовым приборам</i>	<i>3</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основной модуль

Раздел 2. Профессионально – направленный модуль

Дисциплина ОДб.04 История

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- устанавливать историческую связь между периодами всемирной истории и истории России.

- называть факторы способствовавшие выделению человека из мира природы.
- выявлять причины изменений форм социальных связей и их особенностей в первобытном обществе.
- *характеризовать хозяйственную деятельность человека.*
- выявлять предпосылки формирования древнейших цивилизаций.
- *давать характеристику восточным цивилизациям и культурному наследию Древнего Востока.*
- характеризовать античную цивилизацию.
- *отличать особенности средневекового периода западноевропейской цивилизации.*
- определять характерные черты восточнохристианской цивилизации.
- высказывать свою точку зрения по поводу разных теорий образования древнерусского государства.
- *анализировать деятельность первых русских князей, выделять особенности правления.*
- *анализировать исторические факты, работать с исторической картой и историческими источниками.*
- определять причины и характер смуты.
- *выделять причины и предпосылки великих географических открытий.*
- характеризовать причины перехода европейских стран к абсолютизму.
- называть предпосылки и особенности абсолютизма в Англии, России, Франции.
- *называть социально-экономические и политические предпосылки промышленного переворота.*
- характеризовать причины, особенности и значения первых буржуазных революций.
- *Давать характеристику преобразованиям Петра Великого.*
- *Анализировать внутреннюю политику Екатерины II.*
- Определять направления внешней политики России XVIII века.
- *Показывать противоречивый характер политики Павла I.*
- излагать суждения о причинах изменения социальной структуры общества.
- *характеризовать хозяйственную деятельность традиционных обществ Востока.*
- *Выделять основные этапы британского завоевания Индии.*
- *выделять основные направления внешней политики России в начале XIX века.*
- называть характерные черты внутренней политики России начала XIX века.
- называть существенные черты идеологии общественных движений.
- называть выдающихся представителей и достижения Российской культуры XIX века.
- характеризовать изменения в системе международных отношений в начале XX века.
- *характеризовать особенности развития Российской империи в начале XX века.*
- определять предпосылки и причины Февральской революции 1917 года.

- определять характер первых преобразований большевиков.
- выделять причины Гражданской войны и интервенции.
- выделять особенности послевоенного развития стран Запада.
- характеризовать особенности Восточных традиционных обществ.
- исторические особенности Латинской Америки и борьбу народов Латинской Америки за преобразования.
- высказывать свою точку зрения о путях и методах построения социализма в СССР.
- Давать оценочные суждения на методы проведения политики индустриализации и коллективизации, культ личности Сталина и массовые репрессии.*
- характеризовать изменения в системе международных отношений перед началом Второй Мировой войны.
- работать с историческими источниками, справочной литературой и документами.
- делать анализ первоисточников.
- называть достижения научно-технического прогресса второй половины XX века.
- называть особенности послевоенного развития СССР.
- выделять направления внешней политики СССР в 50-е – 80-е годы.*
- давать оценочные суждения политики перестройки.
- называть основные этапы становления новой российской государственности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- факторы исторического развития, особенности истории как науки, закономерности истории России и мира.
- гипотезы происхождения человека.
- религиозные представления первобытного человека.
- факторы зарождения имущественного неравенства.*
- особенности религии древнего мира.
- возникновения мировых религий.
- особенности культуры восточных цивилизаций и античной цивилизации.*
- особенности развития цивилизаций Востока и Запада в средние века.*
- периодизацию средневековой истории Китая, Индии.
- сущность буддизма и ислама.
- исторические итоги средневекового периода.*
- выделение славян из индоевропейской языковой общности.
- предпосылки образование государства у восточных славян.
- причины распада Древнерусского государства и усиление экономической и политической самостоятельности русских земель.
- сущность и особенности нового централизованного государства.
- особенности правления Ивана Грозного.*
- социальные движения XVII века.*
- предпосылки возникновения феномена модернизации и его содержательную сторону.
- философско-мировоззренческие основы идеологии просвещения.*

- особенности модернизационного процесса в России в начале XVIII в.
- Причины дворцовых переворотов.
- Характер и направленность реформ Екатерины II.*
- различные Европейские модели перехода от традиционного общества к индустриальному.
- Особенности духовной жизни нового времени.*
- модели модернизации традиционных обществ Японии и Китая.*
- причины отмены крепостного права. Выделять этапы подготовки данного процесса. Оценивать характер.
- знать динамику развития пореформенной экономики страны.
- утверждения капиталистической модели экономического развития.
- промышленный переворот и его значения.
- геополитические интересы Российской империи второй половины XIX века.
- особенности интеллектуальной и художественной жизни России.
- российские сословия.
- место России в системе международных отношений в начале XX века.*
- складывание двух военно-политических блоков Тройственного Союза и Антанты.
- особенности внешней политики России накануне Первой Мировой войны. Участие России в Первой Мировой войне.
- особенности международных отношений в 20 – 30-е годы XX века.
- переход к НЭПу.*
- причины начала и ход Второй Мировой войны.
- основные этапы военных действий Великой Отечественной войны.
- о складывании двухполюсного мира и борьбе сверхдержав США и СССР за гегемонию.
- развитии стран Азии, Африки и Латинской Америки в системе биполярного мира.
- о частичной либерализации режима в период руководства Хрущевым
- *общественно-политическое развитие СССР в период руководства Брежнева Л.И.*
- причины реформ Горбачева М.С. и переход к политике перестройки.
- этапы становления Президентской республики. Первые президентские выборы.
- участие России в мировых интеграционных процессах.
- участие российской экономики в мировой экономической системе.
- уроки мировых войн и мировых конфликтов.
- основные достижения научно-технического прогресса.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	291
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	194
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-

контрольные работы	3
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	97
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Доклады</i>	30
<i>Сообщения</i>	29
<i>Составление презентаций</i>	11
<i>Заполнение таблиц</i>	12
<i>Составление кроссвордов</i>	5
<i>Рефераты</i>	5
<i>Составление плана</i>	3
<i>Составление тестов</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в средние века

Раздел 4. История России с древнейших времен до конца XVII века

Раздел 5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI – XVIII веках

Раздел 6. Россия в XVIII веке

Раздел 7. Становление индустриальной цивилизации

Раздел 8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Раздел 9. Россия в XIX веке

Раздел 10. От новой истории к новейшей

Раздел 11. Между мировыми войнами

Раздел 12. Вторая мировая война

Раздел 13. Мир во второй половине XX века

Раздел 14. СССР в 1945 – 1991 годы

Раздел 15. Россия и мир на рубеже XX и XXI веков

Дисциплина ОДб.05 Обществознание (включая экономику и право)

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-оценивать и характеризовать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия;

-устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями,

-давать определение понятию общество, выделяя его характерные признаки;

-различать такие понятия, как государство, общество, страна, и давать им определения,

- *объяснять взаимосвязь человека, общества и природы, объяснять сущность мировоззрения,*
 - *характеризовать черты деятельности; определять мотивы деятельности, объяснять сущность чувственного и рационального познания;*
 - *анализировать собственные и чужие взгляды на познаваемость мира.*
 - *разъяснять эволюцию системы образования с древнейших времен до наших дней, разъяснять особенности правового статуса человека, определять становление нравственного в человеке; иметь представление о фетишизме, мифологии, анализировать произведение искусства, определяя достоинства, которыми оно обладает.*
 - *определять основные доходы и расходы семьи, реальный и номинальный доход; характеризовать типы экономических систем, определять роль фирм в экономике, давать определение понятиям «издержки, выручка, прибыль», определять, каким должно быть поведение предпринимателя, менеджера, наемного работника в экономической сфере;*
 - *разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи; ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса; анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги; обосновывать ценовую политику; выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;*
 - *характеризовать основные операции коммерческих банков;*
 - *характеризовать основные проблемы экономики России и ее регионов.*
 - *противостоять коррупции;*
 - *анализировать социальный образ, имидж личности;*
 - *объяснять поступки людей в соответствии с их социальной ролью, разъяснять особенности взаимоотношений национального большинства и меньшинства, опираясь на конкретные исторические примеры; анализировать мотивы и причины распада семей; анализировать семейные взаимоотношения и находить грамотные варианты выхода из конфликтных ситуаций.*
 - *пояснять, что представляет собой власть, ее виды; анализировать конкретные жизненные ситуации, связанные с борьбой за власть, характеризовать основные признаки и функции государства, типы политических режимов, формы правления, территориально-государственное устройство государства, определять сходства и различия мажоритарной и пропорциональных политической системы, объяснять роль личности в государстве, характеризовать идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм, анализировать характер информации, распространяемой по каналам СМИ.*
 - *раскрывать сущность основных отраслей российского права; определять, нормами каких отраслей права регулируется определенная жизненная ситуация и куда следует обратиться, чтобы узнать модель верного поведения участников правоотношений, объяснять общие черты и специфику отраслей российского права; определять сходство и отличие проступка от преступления*
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:****

- основные понятия, основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития,
- знать, что такое деятельность; что такое потребности; *иерархическую теорию потребностей; знать, что представляют собой знание и процесс познания, связь свободы и необходимости.*
- что такое наука, каковы ее функции в обществе, какие существуют учреждения науки; *знать, что представляет собой высшая школа, какие виды высших учебных заведений есть в РФ, что такое религия; роль морали в жизни человека и общества; некоторые особенности мировых религий, что такое искусство и как оно соотносится с художественной культурой.*
- что такое экономика, какова ее структура и какую роль она играет в жизни; что представляет собой производство; *сущность информационных и человеческих ресурсов экономики, а также других факторов производства, типы экономических систем, факторы спроса и предложения, основные организационные формы бизнеса в России, основные источники финансирования бизнеса, функции государства в экономике, виды налогов, причины и экономические последствия безработицы, структуру банковской системы, виды, причины и последствия инфляции, особенности современной экономики России, ее экономические институты.*
- Правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования; порядок лицензирования отдельных видов деятельности; деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности; юридическую ответственность предпринимателя; нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства; формы государственной поддержки малого бизнеса; перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности; виды и формы кредитования малого предпринимательства; сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию
- что такое социальный статус личности в обществе, социальная группа, социальные отношения; *что такое социальная стратификация, что такое социальная связь и социальное взаимодействие; какими факторами обуславливается социальное взаимодействие людей; причины социальных конфликтов, что такое социальные нормы и социального контроль, в чем состоит значение самоконтроля, что представляют собой межнациональные отношения, что такое семья с социологической точки зрения, актуальные проблемы нашего общества и молодежи; как изменяются социальные роли человека в молодые годы.*
- формы проявления влияния в обществе, *что такое политическая система общества и роль государства в ней;* основные признаки и функции государства, формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим, *основные ценности и признаки демократии,* типологии политических партий и их сущность, современные идейно-политические системы, виды участия в политической жизни страны, механизм голосования и референдума, *роль средств массовой информации в политической жизни общества.*

-роль системы права в регулировании общественных отношений; общее в морали и праве; основные формы права видовое разнообразие социальных норм, признаки правомерного поведения, систему государственных органов РФ, порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ, основные конституционные права и обязанности граждан в России, основные отрасли права.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	339
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	226
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	113
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Рефераты	68
Сообщения	16
Заполнение таблиц	9
Составление презентации	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Начало философских и психологических знаний о человеке и обществе

Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества

Раздел 3. Экономика

Раздел 4. Социальные отношения

Раздел 5. Политика как общественное явление

Раздел 6. Право

Дисциплина ОДб.08 Математика

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

АЛГЕБРА

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; сравнивать числовые выражения
- находить значение корня, степени, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройств
- выполнять преобразование выражений, применяя формулы, связанные со

свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции.

- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках.

- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций

- находить производные элементарных функций; использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков

- *применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения*

- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла

- *решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы*

- использовать графический метод решения уравнений и неравенств; изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными

- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах

- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов

ГЕОМЕТРИЯ

- *распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве*

- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и на практике, широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе.

- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии

- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности

- вероятностный характер различных процессов окружающего мира

АЛГЕБРА

- понятия: целые и рациональные числа, действительные числа, приближенные вычисления.
- понятия корни, степени, корни натуральной степени из числа и их свойства, степени с рациональным показателем, их свойства, степени с действительными показателями
- понятия логарифм, логарифм числа, десятичные и натуральные логарифмы, правила действий с логарифмами
- преобразование алгебраических выражений, преобразование рациональных, иррациональных, степенных, показательных и логарифмических выражений
- понятия: радианная мера угла, вращательное движение, синус, косинус, тангенс и котангенс числа
- основные тригонометрические тождества, формулы приведения; синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов; синус и косинус двойного угла; преобразования простейших тригонометрических выражений
- простейшие тригонометрические уравнения, решение тригонометрических уравнений
- равносильность уравнений, неравенств, систем
- рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод)
- рациональные, иррациональные, показательные неравенства; основные приемы их решения; использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств; метод интервалов; изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем
- применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики
- функции, область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами
- свойства функции: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность; промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума; графическую интерпретацию
- обратные функции, график обратной функции; арифметические действия над функциями
- преобразование графиков: параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y=x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат
- последовательности, способы задания и свойства числовых последовательностей, суммирование последовательностей, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма
- понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл; уравнение касательной к графику функции; производные суммы, разности, произведения, частного; производные основных элементарных функций; применение производной к исследованию функций и построению графиков

- понятия первообразной и интеграла; применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции; формулу Ньютона-Лейбница; примеры применения интеграла в физике и геометрии
- основные понятия комбинаторики; задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний; решение задач на перебор вариантов; формулу Бинома Ньютона, свойства биномиальных коэффициентов, треугольник Паскаля
- понятия: событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей

ГЕОМЕТРИЯ

- взаимное расположение двух прямых в пространстве, параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность прямой и плоскости, перпендикуляр и наклонная; угол между прямой и плоскостью; понятия: двугранного угла, угла между плоскостями, перпендикулярности двух плоскостей
- геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости
- параллельное проектирование, изображение пространственных фигур
- понятия вершины, ребра, грани многогранника, призмы, прямой призмы, правильной призмы, параллелепипеда, куба, пирамиды, правильной пирамиды, тетраэдра, симметрии в кубе, в параллелепипеде; сечения куба, призмы, пирамиды
- представление о правильных многогранниках
- понятия: цилиндр, конус, основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка; шар и сфера, их сечения
- понятие объема и его измерение, интегральную формулу объема
- формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра; формулы объема пирамиды и конуса; формулы площади поверхностей цилиндра и конуса; формулы объема шара и площади сферы
- понятие подобия тел, отношение площадей поверхностей и объемов подобных тел
- понятие прямоугольная(декартова) система координат в пространстве; формулу расстояния между двумя точками; уравнение сферы
- понятие вектора, модуль вектора, равенство векторов, сложение векторов, умножение вектора на число, разложение вектора по направлениям, угла между двумя векторами, проекции вектора на ось, координаты вектора, скалярного произведения векторов
- использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	409
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	273
в том числе:	

практические занятия	4
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	136
в том числе:	
Повторение изученного ранее материала и применение его при решении простейших упражнений	35
Решение простейших упражнений	17
Вычисление значений выражений	18
Упрощение выражений	17
Оценки и прикидки	3
Написание докладов	2
Проведение полного исследования функции (с построением графика)	5
Изучение основных понятий	17
Изображение пространственных фигур и построение сечений.	22
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Алгебра

Раздел 2. Геометрия

Дисциплина Одп.15 Информатика и ИКТ

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- Работать с аппаратной и программной составляющей ПК
- Использовать возможности программного обеспечения для работы с аппаратурой и информацией
- Работать с носителями информации и файлами на них
- Защищать информацию и обеспечивать ее безопасность
- Переводить различные числа из одной системы счисления в другую
- Работать с логическими функциями и применять их при решении задач
- Работать с алгоритмическими структурами и составлять с их помощью схемы выполнения конкретных задач
- Работать в текстовом редакторе с максимальным использованием всех его возможностей
- Работать с базами данных
- Работать с табличным редактором и использовать его возможности при решении задач
- Работать с графическим редактором
- Осуществлять работу с постовыми системами
- Работать со справочниками и текстами

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- Меры соблюдения безопасности
- Принцип построения ПК и его основные узлы, принцип их действия
- Перечень возможных операций, выполняемых с файлами

- Виды и принцип действия вредоносных программ и методы защиты от них
- Основные понятия информации, информационные процессы
- Виды систем счисления и способы перевода из одной системы в другую
- Основы логики и логические выражения
- Определения и назначение алгоритмов, а также их виды
- Текстовые редакторы и методы работы в них
- Системы управления базами данных
- Табличные редакторы
- Графические редакторы
- Определение, назначение и типы сетей, возможности и принципы работы в них
- Информационную культуру и ресурсы для увеличения своей информативности

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	114
в том числе:	
практические занятия	60
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	57
в том числе:	
Рефераты	
Создание и преобразование информационных объектов	
Обработка числовой информации	
Создание публикаций	
Поиск информации	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

Содержание дисциплины

Тема 1. Архитектура компьютера

Тема 2. Защита информации

Тема 3. Информация. Системы счисления

Тема 4. Основы логики и логические основы компьютера

Тема 5. Основы алгоритмизации и объектно – ориентированного программирования

Тема 6. Технология создания и преобразования информационных объектов

Тема 7. Технология хранения, отбора и сортировки информации

Тема 8. Технология обработки числовой информации

Тема 9. Технология создания и обработки графической информации

Тема 10. Коммуникационные технологии

Тема 11. Информационное общество

Дисциплина ОДб.12 Физическая культура

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- правильно соблюдать режим трудовой и учебной деятельности. Соблюдать правила личной гигиены, закаливания.
- проводить тесты для определения оптимальной двигательной нагрузки.
- выполнять упражнения-тесты для оценки физического развития, телосложения, физической подготовленности, осуществлять самоконтроль.
- выполнять контроль (тестирование) состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, которым профессия предъявляет повышенные требования.
- выполнять бег с преодолением препятствий, прыжки через препятствие, бег по пересеченной местности в равномерном темпе, бег 2000 и 3000 м.
- выполнять общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, с набивными мячами, обручем, упражнение на внимание.
- выполнять упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.
- выполнять стойки, перемещения, передачи, подачу, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим падением, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Играть по упрощенным правилам волейбола. Играть по правилам.
- выполнять ловлю и передачу мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание-выбивание мяча, прием техники защиты, тактика нападения, тактика защиты, уметь играть по упрощенным правилам. Уметь играть по правилам.
- выполнять ведение мяча, удар по мячу средней частью подъема, Остановку мяча, удары головой, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Уметь играть по упрощенным правилам. Уметь играть по правилам
- выполнять круговой метод тренировки для развития основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.
- выполнять комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа – четырехкратное исполнение подряд.

- выполнять кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, переворот вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты и сальто.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- Влияние экологических факторов на здоровье человека.
- О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании.
- Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни.
- Основы рационального питания в профессии.
- Режим в трудовой и учебной деятельности.
- Водная и производственная гимнастика. Закаливание. Личная гигиена.
- Профилактику заболеваний средствами и методами физического воспитания.
- основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиену; основные признаки утомления.
- Врачебный контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценок, использование методов стандартов, антропометрических индексов, функциональных проб.
- личная и социально-экономическая необходимость специально-оздоровительной и психофизической подготовки к труду, оздоровительный и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности; профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.
- правила игры в волейбол,
- правила игры в футбол, технику безопасности игры .
- правила игры в баскетбол, технику безопасности.
- технику безопасности занятий.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	257
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
Теоретические занятия	9
практические занятия	162
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	86
в том числе:	
Подготовка рефератов: Закаливание, Особенности самостоятельных занятий для юношей и для девушек; Основные признаки утомления, О питании, О здоровом образе жизни, о вреде курения, о вреде алкоголизма; о вреде наркомании; О профилактике профессиональных	86

заболеваний, Врачебный контроль и его содержание; Самоконтроль; Методы и критерии оценок; Методы функциональных проб. Самостоятельные физические упражнения,	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика

Раздел 2. Кроссовая подготовка

Раздел 3. Гимнастика

Раздел 4. Баскетбол

Раздел 5. Волейбол

Раздел 6. Футбол

Раздел 7. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Дисциплина ОДб.13 Основы безопасности жизнедеятельности

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);
- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья;
- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода и (или) велосипедиста и (или) водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей);
- для ведения здорового образа жизни; оказания первой медицинской помощи

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;

- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся
- пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных
- средств).

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
лабораторные работы	-
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	17
Рефераты	
Сообщения	18
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Дисциплина **ОДб.14 Кубановедение**

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить поиск исторической информации факты и мнения, описания и объяснения;
- устанавливать причинно — следственные связи в истории края в контексте российской и мировой истории;
- проводить временной и пространственный анализ для изучения исторических процессов и явлений;
- систематизировать разнообразную историческую информацию о Кубани на основе своих представлений об общих закономерностях всемирно — исторического процесса;
- участвовать в групповой исследовательской работе, представлять результаты в форме конспекта, реферата, рецензии (исторического сочинения, резюме, рецензии, исследовательского проекта, публичной презентации);
- определять ключевые моменты дискуссии, формировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, использовать для её аргументации исторические сведения, учитывать различные мнения и интегрировать идеи.

- сравнивать и отличать основные памятники Краснодарского края, анализировать значимость памятников архитектуры;
 - сравнивать, отличать и узнавать различные виды музыки кубанских композиторов; оценивать литературу родного края как источник ориентации в современном обществе.
 - самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата);
 - самостоятельно проводить относительно развёрнутый анализ идейного содержания и художественных достоинств произведений искусства, соотнося их с произведениями литературы, музыки, близкими по содержанию и эстетическому воздействию;
 - анализировать работу художника, архитектора, скульптора, народного мастера, понимать образный язык видов искусства;
 - активно использовать теоретические знания основ изобразительной грамоты в работах любого вида художественного творчества;
 - самостоятельно применять художественно — выразительные средства, наиболее подходящие для воплощения замысла;
 - создавать собственные произведения, идеальные и реальные модели объектов, реализовывать оригинальность замысла, уметь импровизировать;
 - осуществлять поиск нужной информации по заданной теме в источниках различного типа;
 - развёрнуто обосновывать суждения, привести доказательства, дать определение.
 - приводить примеры, доказательства общебиологических закономерностей на примере местного материала;
 - интегрировать биологические знания с другими науками, используя литературу местных авторов;
 - соблюдать правила поведения в природной среде;
 - объективно определять роль своего вклада в общий результат;
 - отстаивать свою позицию и формулировать мировоззренческие взгляды;
 - находить нужную информацию по заданной теме в источниках различного типа;
 - использовать элементы причинно — следственного и структурно — функционального анализа;
 - принимать участие в проектной деятельности;
 - формулировать полученные результаты;
 - сравнивать экосистемы и агроэкосистемы своей местности, делать выводы на основе сравнения;
 - выявлять антропогенные изменения в экосистемах своей местности.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:
- определение кубановедения как предмета;
 - значение предмета; факты, явления, процессы, понятия, гипотезы, характеризующие системность истории Кубани, обусловленные целостностью исторического процесса (семья, населённый пункт, город, район, край, страна, мир);

- принципы и способы периодизации всемирной истории; основные вехи развития края;
- современные версии и трактовки исторического процесса на Кубани;
- особенности современного исторического (историко — социологического, историко — политологического, историко — культурологического, антропологического) анализа событий истории края, процессов и явлений прошлого;
- историческую обусловленность современных общественных процессов, происходящих в крае, формирования и эволюции общественных институтов, систем социального взаимодействия, норм и мотивов человеческого поведения;
- особенности пути развития Кубани, её роль в российской и мировой цивилизации;
- взаимосвязь и особенности истории Кубани, России и мира, национальной и региональной, конфессиональной, этнонациональной, локальной истории.
- действующие храмы Краснодара и края, монастыри Северного Кавказа, основные памятники архитектуры города Краснодара;
- разнообразие музыки края, её особенности;
- содержание художественных произведений кубанских авторов;
- основные факты из биографии писателей, тематическую направленность творчества;
- литературную карту края;
- местные литературные издания;
- минимум изобразительных средств, достаточный для самостоятельного осмысления и анализа произведений художественной литературы;
- место литературы родного края в современном процессе России;
- факты, явления, процессы, понятия, гипотезы, характеризующие системность истории Кубани, обусловленные целостностью исторического процесса (семья, населённый пункт, город, район, край, страна, мир);
- принципы и способы периодизации всемирной истории; основные вехи развития края;
- современные версии и трактовки исторического процесса на Кубани;
- социальную функцию изобразительного искусства в жизни людей;
- основные этапы развития искусства на Кубани;
- региональные особенности в классическом изобразительном и народном , декоративно — прикладном искусстве;
- основные памятники культуры родного края (своего города, станицы);
- выдающихся представителей художественной культуры Кубани прошлого и настоящего (художники, архитекторы, мастера ДПИ);
- последовательность ведения работы по любому виду художественно творческой деятельности;
- отличительные признаки экосистем и агроэкосистем Кубани;
- селекционные центры Кубани;
- экологические проблемы в крае и пути их решения;
- правила поведения, обеспечивающие безопасность в окружающей среде в опасных и чрезвычайных ситуациях;

- достижения современной биологической науки и вклад выдающихся учёных в её развитие на Кубани;

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	57
в том числе:	
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
<i>Рефераты</i>	21
<i>Работа с таблицей</i>	2
<i>Доклады</i>	3
<i>Сообщения</i>	2
<i>Стихи наизусть</i>	1
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. История Кубани с древнейших времён до конца 19 века

Раздел 2. Искусство Кубани

Раздел 3. История Кубани. 20 век

Раздел 4. Искусство Кубани (конец 20-21 века).

Раздел 5. Природа Кубани

Дисциплина ОДб.15 Основы бюджетной грамотности

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- самостоятельно осуществлять поиск экономической информации в источниках разного типа, анализировать и обобщать полученную информацию
- определять национальный доход
- анализировать причины бюджетного дефицита и государственного долга
- анализировать причины бюджетного дефицита;
- анализировать способы регулирования бюджета;
- анализировать причины увеличения государственного долга в России в последнее десятилетие.
- применять льготы, рассчитывать сумму налога
- уметь заполнять Декларацию физического лица
- составлять бюджет своей семьи
- уметь аналитически обрабатывать отчетную и учетную информацию с целью принятия решений и получения оценки эффективности функционирования объектов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- вопросы теории денег и банковской системы

- сущность, специфику и основы организации банковской деятельности
- функции денег;
- функции ЦБ;
- классификацию коммерческих банков.
- активные операции банка;
- инструменты прямого и косвенного действия, ЦБ при регулировании денежной массы;
- сущность кредитной системы России;
- сущность бюджетного дефицита и его причины;
- сущность государственного долга, его виды.
- концепции регулирования бюджета;
- экономические последствия государственного долга.
- основные статьи расходов и доходов семьи
- сущность налогов и сборов
- элементы налогообложения
- налоговую политику государства
- налоговую систему

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	<i>3</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>18</i>
в том числе:	
<i>Составление кроссвордов</i>	<i>3</i>
<i>Составление схем</i>	<i>3</i>
<i>Написание эссе</i>	<i>4</i>
<i>Поиск информации в СМИ</i>	<i>4</i>
<i>Рефераты</i>	<i>4</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Деньги и банки

Раздел 2. Бюджет

Раздел 3. Социальная политика государства

Дисциплина Одп.16 Физика

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- строить вектор перемещения, его проекции
- строить график скорости от времени

- решать задачи на равномерное движение
- решать задачи на равноускоренное движение
- решать задачи с использованием законов Ньютона
- решать задачи на нахождение ускорения
- решать задачи на закон сохранения импульса, закон сохранения импульса
- объяснять явления превращения энергии при колебаниях
- объяснять условия возникновения различных видов волн
- объяснять устройство и принцип действия термометров
- решать задачи на применение газовых законов
- объяснять процессы испарения и конденсации
- измерять влажность воздуха
- применять первый закон термодинамики к изопроцессам

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- что изучает механика
- смысл физических величин
- виды движения
- формулы: нахождения скорости, ускорения, положения тела в любой момент времени
- законы Ньютона
- Закон всемирного тяготения
- Закон Гука
- силу тяжести
- силу трения
- вес тела
- смысл понятия энергии, виды энергии
- закон сохранения
- формулу работы
- формулу мощности
- свойства механических волн
- звуковые волны
- смысл основных положений МКТ
- смысл величин, характеризующих молекулы
- смысл понятий температура, абсолютная температура
- смысл понятия изопроцесс
- понятие давления газа
- физический смысл процессов плавления и кристаллизации
- что такое влажность воздуха
- понятие внутренней энергии
- смысл первого закона термодинамики

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	258
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	172
в том числе:	

практические занятия	25
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	86
в том числе: Рефераты Создание и преобразование информационных объектов Обработка числовой информации Создание публикаций Поиск информации	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Дисциплина Одп.19 Химия

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;
- объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ,

- вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
 - основные теории химии химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
 - важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>182</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>121</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>5</i>
контрольные работы	<i>6</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>61</i>
в том числе:	
<i>Реферат</i>	<i>39</i>
<i>Работа с конспектом лекции (обработка текста)</i>	<i>10</i>
<i>Повторная работа над учебным материалом</i>	<i>3</i>
<i>Ответы на контрольные вопросы</i>	<i>3</i>
<i>Чтение текста</i>	<i>3</i>
<i>Конспектирование текста</i>	<i>3</i>

Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Раздел 2. Органическая химия

Дисциплина **ОДп.20 Биология**

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых

организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменяемость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику;

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>190</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>127</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>15</i>
контрольные работы	<i>9</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>63</i>
в том числе:	
<i>Реферат</i>	<i>32</i>
<i>Работа с конспектом лекции (обработка текста)</i>	<i>9</i>
<i>Повторная работа над учебным материалом</i>	<i>9</i>
<i>Ответы на контрольные вопросы</i>	<i>9</i>
<i>Чтение текста</i>	<i>4</i>

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы цитологии

Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Раздел 4. Эволюционное учение

Раздел 5. Экология и профессия

Общепрофессиональный цикл

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи
- Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
- Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств
- Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- Основные группы микроорганизмов
- Основные пищевые инфекции и пищевые отравления
- Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве
- Санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
- Правила личной гигиены работников пищевых производств
- Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Виды учебной работы и объем учебных часов

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
В том числе:	
Лабораторные работы	
Практические занятия	<i>27</i>
Контрольные работы	<i>2</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>27</i>
В том числе:	
подготовка сообщений	<i>9</i>
подготовка рефератов	<i>9</i>
подготовка к практическим занятиям	<i>9</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Общая характеристика микроорганизмов

Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 1.3. Глистные заболевания

Раздел 2. Гигиена и санитария

- Тема 2.1. Основы санитарии и гигиены труда
 Тема 2.2. Санитарные требования к инвентарю, оборудованию, посуде, таре
 Тема 2.3. Правила личной гигиены работников пищевых производств
 Тема 2.4. Классификация моющих средств

Дисциплина ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- Составлять рационы питания

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- Роль пищи для организма человека;
- Основные процессы обмена веществ в организме человека;
- Суточный расход энергии;
- Состав, физиологическое значение, энергетическую ценность различных продуктов питания;
- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- Физико – химическое изменение пищи в процессе пищеварения;
- Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- Понятие рациона питания;
- Суточная норма потребности человека в питательных веществах;
- Нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- Общие требования к качеству сырья и продуктов;
- Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации разных видов продовольственных товаров.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	<i>3</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>18</i>
в том числе:	
подготовка сообщений	<i>5</i>

подготовка рефератов	5
подготовка и защита презентаций	4
проработка конспектов и оформление отчетов по практическим работам; подготовка к их защите	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы физиологического питания согласно научным подходам

Тема 1.1. Роль пищи для организма человека.

Тема 1.2. Энергетическая ценность пищи

Тема 1.3. Рационально сбалансированное питание

Тема 1.4. Физико- химические изменения пищи в процессе пищеварения

Раздел 2. Характеристика особенностей питания и развития разных групп населения с учётом физиологии пищеварения в час

Тема 2.1. Понятие рациона питания

Тема 2.2. Лечебно профилактическое питание

Тема 2.3. Усвояемость и не переносимость пищи

Раздел 3. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 3.1. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки

Тема 3.2. Рыба и рыбные продукты

Тема 3.3. Мясо и мясопродукты

Тема 3.4. Молоко и молочные продукты

Тема 3.5. Яйца и яйцепродукты

Тема 3.6. Пищевые жиры

Тема 3.7. Зерно и продукты их переработки

Тема 3.8. Крахмал; сахар; кондитерские изделия

Тема 3.9. Вкусовые продукты

Тема 3.10. Хлебопекарные дрожжи; химические разрыхлители; желирующие вещества

Дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд: холодные и горячие первые блюда, блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп, макаронных изделий, из теста с фаршем, соусы, холодные и горячие напитки.
- подбирать необходимое техническое оборудование и производственный инвентарь обслуживать основное технологическое оборудование и

производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства: механическое оборудование, тепловое оборудование, холодильное оборудование, кухонную посуду, производственный инвентарь для приготовления блюд, кондитерский инвентарь.

- производить мелкий ремонт основного технического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- характеристики основных типов организации общественного питания: заготовочные, доготовочные и предприятия с полным производственным циклом;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учёт сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодного оборудования;
- правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<i>27</i>
контрольные работы	<i>1</i>
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>27</i>
в том числе:	
подготовка рефератов	<i>9</i>
подготовка сообщений	<i>9</i>
проработка конспектов и оформление отчетов по практическим работам; подготовка к их защите	<i>9</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Характеристика основных типов организации общественного питания

Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания

Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Тема 1.3. Организация доготовочных цехов и их классификация

Тема 1.4. Организация производства кондитерского цеха

Тема 1.5. Организация раздаточной

Дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- принципы рыночной экономики;
- организационно – правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>36</i>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	<i>2</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>18</i>
в том числе:	
подготовка рефератов	<i>5</i>
подготовка докладов	<i>5</i>
подготовка сообщений	<i>3</i>
проработка конспектов и оформление отчетов по практическим работам; подготовка к их защите	<i>5</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности

Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия

Тема 1.2 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания

Тема 1.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования

Тема 1.4. Оплата труда в общественном питании

Тема 1.5. Показатели деятельности предприятий общественного питания

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности

Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 2.2. Трудовой договор

Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда

Дисциплина ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

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

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно – учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	24
контрольная работа	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
подготовка рефератов	5
подготовка докладов	5
подготовка сообщений	2
проработка конспектов и оформление отчетов по практическим работам; подготовка к их защите	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности при чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1. Принципы обеспечения устойчивости объектов, оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях

Тема 1.2. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения

Раздел 2 Основы военной службы

Тема 2.1 Организация и порядок призыва граждан на военную службу

Тема 2.2. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения

Общая характеристика рабочих программ профессиональных модулей

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер предусматривает освоение профессиональных модулей

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру.

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
 - 1.1. Область применения программы.
 - 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.
 - 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля.
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю.
4. Условия реализации программы профессионального модуля.
 - 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.
 - 4.2. Информационное обеспечение обучения.
 - 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.
 - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Всего	<i>132</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>60</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<i>40</i>
Самостоятельная работа	<i>20</i>
Учебная практика	<i>36</i>
Производственная практика	<i>36</i>

Реализация программы профессионального модуля предполагает учебную практику. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в объеме 36 часов.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях общественного питания в объеме 36 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является

успешное освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Раздел 1. Обработка овощей и грибов, пряностей и приправ

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Тема 1.2. Подготовка пряностей и приправ

Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов

Тема 2.1. Блюда и гарниры из варёных овощей

Тема 2.2. Блюда и гарниры из жареных овощей

Тема 2.3. Блюда и гарниры из тушеных овощей

Тема 2.4. Блюда и гарниры из запеченных овощей.

Тема 2.5. Блюда из грибов

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	<i>126</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<i>34</i>
Самостоятельная работа	<i>18</i>
Учебная практика	<i>36</i>
Производственная практика	<i>36</i>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в объеме 36 часов. Учебная практика

чередуется с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях общественного питания в объеме 36 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является успешное освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, творога, теста

Тема 1.1. Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 1.2. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, теста

Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, риса, простых блюд из бобовых и кукурузы

Тема 2.1. Рассыпчатые каши

Тема 2.2. Простые блюда из бобовых и кукурузы

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий

Тема 3.1. Блюда и гарниры из макаронных изделий

Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога

Тема 4.1. Блюда из яиц

Тема 4.2. Блюда из творога

Раздел 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем

Тема 5.1 Мучные простые блюда из теста с фаршем

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	<i>165</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>57</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<i>38</i>
Самостоятельная работа	<i>19</i>
Учебная практика	<i>72</i>
Производственная практика	<i>36</i>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в объеме 72 часов. Учебная практика чередуется с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях общественного питания в объеме 36 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является успешное освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов

Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров

Тема 1.1. Классификация супов

Тема 1.2. Приготовление бульонов из мяса, рыбы, птицы, грибов, костей

Раздел 2. Приготовление супов

Тема 2.1. Заправочные супы

Тема 2.2. Приготовление щей, борщей

Тема 2.3. Приготовление рассольников, солянок

Тема 2.4. Приготовление супов - пюре, молочных и прозрачных супов, сладких супов

Раздел 3. Приготовление, оформление и отпуск соусов

Тема 3.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.2. Красный и белый мясные соусы

Тема 3.3. Рыбные и грибные соусы

Тема 3.4. Молочные, сметанные и сладкие соусы

Тема 3.5. Яично-масляные соусы и масляные смеси

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Всего	<i>159</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>87</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<i>58</i>
Самостоятельная работа	<i>29</i>
Учебная практика	<i>36</i>
Производственная практика	<i>36</i>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в объеме 36 часов. Учебная практика чередуется с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях общественного питания в объеме 36 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является успешное освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Раздел 1. Подготовка рыбы с костным скелетом к обработке

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы

Раздел 2. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом и осетровых пород рыб

Тема 3.1. Рыбные блюда

Тема 3.2. Блюда из рыбной котлетной и кнельной массы

Профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясопродуктов

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Всего	<i>189</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>81</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<i>57</i>
Самостоятельная работа	<i>24</i>
Учебная практика	<i>72</i>
Производственная практика	<i>36</i>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в объеме 72 часов. Учебная практика чередуется с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях общественного питания в объеме 36 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является успешное освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Раздел 1. Обработка мяса и домашней птицы

Тема 1.1. Обработка мяса, мясопродуктов

Тема 1.2. Обработка домашней птицы

Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

Тема 3.1. Приготовление и оформление блюд из мяса, мясопродуктов

Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Тема 4.1. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы

Профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	<i>126</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<i>36</i>
Самостоятельная работа	<i>18</i>
Учебная практика	<i>36</i>
Производственная практика	<i>36</i>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в объеме 36 часов. Учебная практика чередуется с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях общественного питания в объеме 36 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является успешное освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Тема 1.1. Классификация холодных блюд и закусок; бутербродов

Тема 1.2. Гастрономические продукты порциями

Раздел 2. Приготовление и оформление салатов

Тема 2.1. Салаты

Тема 2.2. Винегреты

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и закусок

Тема 3.1. Овощные и грибные закуски

Тема 3.2. Холодные закуски из яиц

Тема 3.3. Холодные рыбные закуски

Тема 3.4. Холодные мясные закуски

Раздел 4. Приготовление и оформление простых холодных блюд

Тема 4.1. Приготовление и оформление простых холодных блюд из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление холодных рыбных блюд

Профессиональный модуль ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Всего	<i>126</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<i>36</i>
Самостоятельная работа	<i>18</i>
Учебная практика	<i>36</i>
Производственная практика	<i>36</i>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится в объеме 36 часов. Учебная практика чередуется с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях общественного питания в объеме 36 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является успешное освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

Раздел 1. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд

Тема 1.1. Сладкие блюда

Тема 1.2. Желированные блюда

Раздел 2. Приготовление простых горячих и холодных напитков

Тема 2.1. Горячие и холодные напитки

Профессиональный модуль ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	<i>333</i>
Максимальная учебная нагрузка	<i>153</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<i>102</i>
Самостоятельная работа	<i>51</i>
Учебная практика	<i>108</i>
Производственная практика	<i>72</i>

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика проводится в учебном кондитерском цехе. Учебная практика проводится в объеме 108 часов. Учебная практика чередуется с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях общественного питания в объеме 72 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является успешное освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 1.1. Простые хлебобулочные изделия

Тема 1.2. Хлеб

Раздел 2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Основные мучные кондитерские изделия

Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек

Тема 3.1. Печенье

Тема 3.2. Пряники
Тема 3.3. Коврижки

Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов

Тема 4.1. Украшение из крема, желе, фруктовой, рисовальной массы, цукатов и фруктов

Тема 4.2. Украшение из сахарных мастик и марципана

Тема 4.3. Посыпки, шоколад, карамель

Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных

Тема 5.1. Приготовление тортов

Тема 5.2. Бисквитные торты

Тема 5.3. Песочные торты

Тема 5.4. Слоённые торты

Тема 5.5. Пирожные песочные

Тема 5.6. Пирожные слоёные

Тема 5.7. Пирожные воздушные

Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных

Тема 6.1. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой

Тема 6.2. Лёгкие обезжиренные торты и пирожные