# 43.01.09 Повар, кондитер

https://drive.google.com/drive/folders/1c-oC5qjmTnRiEIeBfmzNL92LMj89qosl?usp=sharing

## Биология

Раздел. Биология как комплекс наук о живой природе Тема. Структурные и функциональные основы жизни. 1.Умение анализировать и решать проблемы, возникающие в процессе производства. 2.Знание процессов и технологий производства продуктов питания. 3. Развитие научного мышления и критического мышления: учитель должен способствовать развитию у учащихся научного мышления, критического мышления и умения анализировать, оценивать и интерпретировать научную информацию. 4.Профессиональной компетенции, включающей умение применять теоретические знания биологии для анализа и решения практических задач. 5. Компетенции использования современных информационных технологий для поиска и обработки информации, критического анализа и оценки достоверности научных источников. 1.Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.

"Задание на определение влияния БЖУ (белков, жиров и углеводов) на организм может включать следующие этапы: 1. Изучение основных понятий: Попросите учеников изучить основные понятия о белках, жирах и углеводах. Они должны понять, что белки служат строительным материалом для тканей, жиры – источником энергии и углеводы – основным источником энергии для организма. 2. Результаты питания: Ученики должны исследовать, как питание, содержащее умеренное количество белков, жиров и углеводов, влияет на организм. Они могут изучить эффекты различных пищевых компонентов на общий баланс энергии, рост и развитие, функционирование органов, иммунную систему и другие аспекты здоровья. 3. Зависимость от индивидуальных потребностей: Ученики должны осознать, что потребности в БЖУ могут различаться в зависимости от пола, возраста, физической активности и общего здоровья. Они должны изучить и объяснить, как изменение баланса БЖУ может иметь влияние на процессы роста и одержания общего здоровья. 4. Эксперимент: Ученики могут провести эксперимент, включающий составление и анализ рациона питания на несколько дней. Они должны следить за содержанием белков, жиров и углеводов в своем рационе и записывать результаты, такие как уровень энергии, чувство сытости и общее самочувствие. После этого они могут сделать выводы о влиянии баланса БЖУ на их организм. 5. Рефлексия и обсуждение: В конце ученики должны проанализировать свои результаты и поделиться своими выводами о влиянии БЖУ на организм. В классе следует организовать обсуждение, где ученики могут обменяться своими наблюдениями и сделать выводы о важности сбалансированного питания. Задание 4. Тема: Роль и структура белков в процессе готовки Задание связанное с биологией для студентов колледжа, специализирующихся на профессии повар, кондитер (производство белков): 1. Понятие о белках: Объяснение, что такое белки и почему они важны для организма. Рассмотрение роли белков в структуре и функции организма. 2. Функции белков в процессе готовки: Обсуждение роли белков в формировании текстуры и вкуса вовремя готовки. 3. Влияние тепловой обработки на белки: Исследование влияния тепловой обработки на структуру и функции белков. Рассмотрение процессов денатурации и коагуляции белков при нагревании. 4. Аллергенность белков: Исследование причин возникновения аллергических реакций на белки в поворе. Рассмотрение различных видов аллергенов и механизмов развития аллергических реакций. Обсуждение методов снижения аллергенности белков при производстве. 5. Значение белков в питании: Рассмотрение значения белков как основного питательного вещества. Исследование различных источников белков в питании и их пищевую ценность. Обсуждение дефицита и избытка белков в рационе и их последствия для организма. 6. Будущие тенденции в исследованиях белков: Обзор последних исследований в области белков и их роли в профессии повара -кондитера."

## Основы безопасности жизнедеятельности

Раздел Методы оценки риска Тема Оценка рисков на рабочем месте. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. "ЛР 05 Физическое воспитание: -сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; ЛР сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства Духовно – нравственное воспитание сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства; 6 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать рискориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий; Физическое воспитание: знание приёмов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости Трудовое воспитание: готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности МР 01 познавательные универсальные учебные действия: а) базовые логические действия: -моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретённые знания в повседневную жизнь; МР 02 коммуникативные универсальные учебные действия: а) общение: -осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы её организации в повседневную жизнь; б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; МР 03 регулятивные универсальные учебные действия: а) самоорганизация: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям; -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; -делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; -оценивать приобретенный опыт; -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; -владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; -использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: -самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; -саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; -внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; -эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; г) принятие себя и других людей: -принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; -признавать свое право и право других людей на ошибки; -развивать способность понимать мир с позиции другого человека. ПРб сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; 6 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;"

1.Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей. 2. тема проектов/исследований «Сравнительный анализ рисков в работе техника-технолога в XIX, XX и XXI веках» «Оценить риск профессиональных заболеваний» 3. Тема проекта: «Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты на стройплощадке» (средства по выбору) «Сравнительный анализ безопасности строительства в России и стране в Европе (на выбор)» «Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты на стройплощадке на интернет-сайтах» «Разработка безопасной “бытовки” для строителей»

## Химия

Строение и свойства органических веществ Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ЛР 11 соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности. ЛР 22 способности самостоятельно использовать химические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; ЛР 25 интереса к особенностям труда в различных сферах профессиональной деятельности МР 03 использовать при освоении знаний приёмы логического мышления — выделять характерные признаки понятий и устанавливать их взаимосвязь, использовать соответствующие понятия для объяснения отдельных фактов и явлений МР 08 применять в процессе познания используемые в химии символические (знаковые) модели, преобразовывать модельные представления — химический знак (символ) элемента, химическая формула, уравнение химической реакции — при решении учебных познавательных и практических задач, применять названные модельные представления для выявления характерных признаков изучаемых веществ и химических реакций ПРб 05сформированность умений устанавливать принадлежность изученных органических веществ по их составу и строению к определённому классу/группе соединений (углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, высокомолекулярные соединения); давать им названия по систематической номенклатуре (IUPAC), а также приводить тривиальные названия отдельных органических веществ (этилен, пропилен, ацетилен, этиленгликоль, глицерин, фенол, формальдегид, ацетальдегид, муравьиная кислота, уксусная кислота, олеиновая кислота, стеариновая кислота, глюкоза, фруктоза, крахмал, целлюлоза, глицин

1. Почему насекомые (комары) быстро находят свою жертву? 2. Установите формулу молочной кислоты, которая помогает насекомым находить теплокровных животных, если массовые доли элементов в ней составляют: углерода – 40,00%, водорода – 6,67%, кислорода – 53,33%. 3. На основании строения молочной кислоты сделайте вывод о ее химических свойствах 4. Составьте структурную формулу молочной кислоты.

## Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 14. Безопасное поведение в бытовых ситуациях. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами."ПРб 1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; ПРб 2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; ПРб 3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; ПРб 4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; ПРб 5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; ПРб 6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; ПРб 7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; ПРб 9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; ПРб 10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; ПРб 11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; ПРб 12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности."

Задание 1 Численность населения России 140 млн человек. Индивидуальная вероятность смерти (или риск) от отравления некачественным алкоголем R = 2,4∙10–4 1/чел∙год. Рассчитать число жителей России, погибающих в год по этой причине. Задание 2 Определить, соответствует ли нормам естественная освещенность в производственном помещении кулинарии, если: наружная освещенность Енар = 10 000 лк; внутренняя освещенность Евн = 100 лк; нормативное значение КЕО, соответствующее разряду и подразряду зрительной работы ен = 1,5 %. Коэффициент светового климата тN = 0,75. Фактический КЕО = EE вннар100 %=1,0 %. Нормативная освещенность еN = ен ∙ тN = 1,125 %. Задание 3 Коэффициент частоты производственного травматизма для работников сервиса за отчетный период составил 4,3. Чему равен риск получения травмы работником сервиса за указанный период времени?

## Физическая культура

Тема 1.6 Физическая культура в профессиональной деятельности. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. "ПРб 1 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ""Готов к труду и обороне"" (ГТО); ПРб 2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6 положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)."

Примерный комплекс упражнений производственной гимнастики для поваров-кондитеров: 1. Скользя пятками по полу, вытягивают ноги вперед, правую руку заводят за голову, левую в сторону - вдох, расслабленно опускают руки вниз - выдох, то же в другую сторону. Повторяют 6-8 раз. 2. Ноги вытягивают вперед, руки перед грудью, туловище поворачивают вправо, руки разводят в стороны, возвращаются в исходное положение, то же в левую сторону. Повторяют 8-10 раз, дыхание произвольное. 3. Скользя по полу пятками, вытягивают ноги вперед, поднимают руки вверх и прогибаются. Затем наклоняются вперед, касаясь руками пола перед собой, выпрямляясь, руки поднимают вверх, ноги соединяют и возвращаются в исходное положение, повторяют 6-8 раз, дыхание произвольное. Каждое упражнение повторяют 6-12 раз. Комплекс упражнений для позвоночника, который можно делать прямо на рабочем месте: 1. «Маятник». Поворачивайте голову по/против часовой стрелке, при этом старайтесь держать кончик носа неподвижным. Повторите то же самое с опущенной и высоко поднятой головой. 2. Медленно поворачивайте голову влево как можно дальше. Дойдя до предела, откиньте голову назад, почувствовав растяжку мышц шеи с противоположной стороны. Вернитесь к исходной позиции и повторите в другую сторону. 3. Опустите голову вниз и попробуйте словно бы «вытереть» подбородок об грудь. Запрокиньте голову назад, и сделайте пару вращательных движений.

## История

Тема 3.2 Советский Союз в 1929–1941 гг. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. "ПРб 1 понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); ПРб 2 знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; ПРб 3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; ПРб 4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; ПРб 5 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века; ПРб 6 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; ПРб 7 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; ПРб 8 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее); ПРб 9 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России; ПРб 10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; ПРб 11 знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров."

Илья Иванович Машков 1936 г. «Советские хлебы» Задание 1. Что за изделия изображены на картине И.И. Машкова «Советские хлебы»? Задание 2. Дайте краткую характеристику технологии приготовления одного из изделий. Задание 3. Картина датируется 1936 годом. Что это за эпоха в СССР? Кто находился у власти? Задание 4. Что, на ваш взгляд, символизирует эта картина? Задание 5. Согласны ли вы с утверждением автора картины, приведите аргументы: «Я захотел доказать (…), что наше советское живописное искусство должно быть по ощущению созвучно нашему времени и понятно, убедительно, доходчиво каждому трудящемуся человеку. Натюрморт «Хлебы» - это наша московская рядовая пекарня своего времени (…) нашенская, московская, тутошняя, а не парижская».

## Биология

Тема Основы экологии ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кроликПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. "ПРб 1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; ПРб 2 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; ПРб 3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; ПРб 4 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; ПРб 5 приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; ПРб 6 сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; ПРб 7 сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; ПРб 8 сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети); ПРб 9 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; ПРб 10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии."

Задание 1 Более 30% населения Земли испытывает дефицит пресной воды. Рассчитайте приблизительное число людей, живущих в условиях неудовлетворительного водообеспечения. Задание 2 Санитарный врач в образце воды массой 2 кг определил нитраты, массовая доля которых составляет 0,02%. Можно ли использовать такую воду для приготовления пищи, если предельно допустимая концентрация нитратов в воде составляет 45 мг/л Задание 3 Определить энергетическую ценность 200 г пастеризованного коровьего молока, если в нем содержится (в %): белков – 3.5, жиров – 3.2; углеводов – 4.5. Если известно, что 1 г усвояемых углеводов – 3.75 ккал или 15.7 кДж; 2. 1 г жиров – 9.0 ккал или 37.7 кДж; 3. 1 г белков – 4.0 ккал или 16.7 кДж

## Химия

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация, Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья., ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента., ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. "ПРб 1 сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРб 2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; ПРб 3 сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; ПРб 4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПРб 5 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; ПРб 6 владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРб 7 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; ПРб 8 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам ""Металлы"" и ""Неметаллы"") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; ПРб 9 сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); ПРб 10 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; ПРб 11 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; ПРб 12 для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул."

Задание 1 Вычислите, какую часть лимона необходимо съедать ежесуточно для того, чтобы восполнить потребность организма в витамине С. В расчетах следует принять, что масса лимона равна 100 г; содержание витамина С (аскорбиновой кислоты) в лимоне составляет 0,5 %. Задание 2 Раствор сахара массой 2 кг с массовой долей 8% упарили до массы 600г. Какова массовая доля сахара в полученном сиропе? Задание3 Неприятный запах горелого масла и любых перегретых жиров объясняется образованием акролеина (пропеналя), который является продуктом дегидратации глицерина. Какие реакции, протекающие при жарке пищи, приводят к образованию акролеина из жиров? Задание4 Повару необходимо приготовить 15 порций бифштекса по 200г в каждой. Сколько ему необходимо взять сырого мяса, если известно, что мясо при варке теряет 35% своей массы.

## Физика

"Тема 1.1 Кинематика, Тема 1.3 Законы сохранения в механике, 3. Тема 3.2 Постоянный электрический ток, Тема4.1Механические колебания " ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. "ПРб 1 сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2 сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3 владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4 владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 5 умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 6 владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7 сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; ПРб 8 сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; ПРб 9 сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; ПРб 10 овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; ПРб 11 овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)."

"1. Определите коэффициент упругости теста для вареников, если при надавливании на него пальцем с силой 5Н, его абсолютное удлинение по модулю составляет 2 мм. 2. По поверхности стойки бара скользит стакан массой 300г. Определите кинетическую энергию стакана, если бармен сообщает стакану горизонтальную скорость 80см/с. 3. Какой силы ток потребляет электросковорода, если три ее тэна сопротивлением 21 Ом каждый, соединяются параллельно, а напряжение в сети 380 В. 4.При просеивании муки сито совершает 3 колебания за 2 сек. Определите частоту и период колебания сита."

## Информатика

Тема 2.4. Математическое моделирование, Тема 3.2. Подготовка текстов и демонстрационных материалов, Тема 3.4. Электронные (динамические) таблицы ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. "ПРб 1 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями ""информация"", ""информационный процесс"", ""система"", ""компоненты системы"", ""системный эффект"", ""информационная система"", ""система управления""; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; ПРб 2 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; ПРб 3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; ПРб 4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ПРб 5 основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; ПРб 6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; ПРб 7 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; ПРб 8 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); ПРб 9 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; ПРб 10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); ПРб 11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ПРб 12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах"

"Задание 1. Создайте в текстовом редакторе MS Word меню для ресторана. При создании меню используйте работу с многоуровневыми списками. Ход работы 1. Наберите текст по образцу приведённому ниже. 2. Выделите весь текст и нажмите на кнопку многоуровневого списка. Выберите Определить новый многоуровневый список…. В раскрывшемся окне Определение нового многоуровневого списка… для первого уровня выберите римские цифры из раскрывающегося списка Нумерация для этого уровня:. Для второго уровня определите символ, как показано на рисунке ниже. Для определения третьего уровня списка выберите пункт Новый маркер. В открывшемся диалоговом окне Символ, установите параметры, приведённые на рисунке ниже. Нажмите кнопку ОК. Для перехода между уровнями списка используются кнопки Уменьшить и Увеличить отступ ( ) на панели инструментов вкладки Главная в разделе Абзац. Результат выполненного задания представлен на рисунке ниже. Задание 2. Создайте блок-схему приготовления «Винегрета» в текстовом документе. Ход работы 1. Перейдите на вкладку Вставка, нажмите на кнопку Фигуры . Из раскрывшегося списка выберите необходимые фигуры и постройте блок-схему по приведённому ниже образцу. 2. Самостоятельно постройте блок-схему приготовления блюда. Из таблицы приведённой ниже, выберите номер варианта (№ варианта соответствует порядковому номеру обучающегося в журнале) и постройте блок-схему. № варианта Название блюда № варианта Название блюда 1 Плюшка московская 14 Морс клюквенный 2 Картофельное пюре 15 Макароны отварные 3 Салат «Витаминный» 16 Тефтели 4 Окорока жареные 17 Канапе с сыром и ветчиной 5 Компот из сухофруктов 18 Салат «Мимоза» 6 Гамбургер 19 Какао с молоком 7 Рассольник 20 Борщ со сметной 8 Бутерброд с сёмгой 21 Котлета по-Киевски 9 Цветная капуста в кляре 22 Салат «Крабовый» 10 Салат «Оливье» 23 Рагу овощное 11 Свинина запечённая 24 Чай с сахаром и лимоном 12 Сэндвич 25 Щи из свежей капусты 13 Солянка сборная мясная Задание 3. Создать заявку на приобретение кухонного оборудования. Рассчитать итоговую стоимость. 1. Загрузите электронную таблицу MS Excel. Переименуйте Лист1 на «Заявка». 2. Подготовьте таблицу по примеру, приведённому ниже. Для заполнения ячейки D2 воспользуйтесь формулой СЕГОДНЯ из категории Дата и время. С помощью формата данных, установите денежные форматы для чисел. Выполните необходимые расчёты. При вычислении столбца D, не забывайте делать ссылку по принципу абсолютной адресации. "

## Иностранный язык

Тема 1.8 Магазины, товары, совершение покупок , Тема 1.9 Еда, способы приготовления пищи, традиции питания ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика., ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента., ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента., ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента., ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. "ПРб 1 овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; ПРб 2 овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронноесообщение личного характера; ПРб 3 знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; ПРб 4 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии ПРб 5 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; ПРб 6 овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПРб 7 овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; ПРб 8 развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПРб 9 приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети ""Интернет"" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме."

" 1. Дайте определение следующим продуктам: 1. It is a vegetable that grows under the ground. It can be boiled, baked or fried. It can also be made into chips or crisps. 2. It is the meat from a bull or a cow. 3. It is a vegetable. We eat the dark red part that grows under the ground. 4. It is a shopkeeper who sells fruit and vegetables. 5. It is a large shop which sells all kinds of food and things for the house. 6. It is a plant which has seeds called grains. 7. It is a vegetable. It looks like a large ball of leaves. The leaves can be green, white or purple. 2. Переведите на русский язык кулинарный рецепт “Mushroom Soup” •1 pound mushrooms •4 cups fresh or canned chicken broth •¼ cup butter •2 tablespoons flour •salt and freshly ground pepper to taste •¼ cup dry sherry •½ cup heavy cream 1.Remove the stems from the mushrooms and chop the stems coarsely. Reserve the caps. 2.Place the chopped stems in a saucepan and the broth. Bring to a boil and simmer twenty minutes. Strain the broth and reserve. 3.Slice the mushroom caps. Heat the butter in a saucepan and add the caps. Cook, stirring, until lightly browned. Sprinkle with the flour and add salt and pepper. Using a wire whisk, stir in the broth and bring to a boil. Simmer five minutes and add sherry and cream. Heat thoroughly and serve hot. Yield: four or six servings. 3. Выберите правильный ответ: 1.How much … this wine cost? a) is b) does c) do 2) They … serve roast goose today. a) don’t b) aren’t c) doesn’t 3) My sister … a pie on Sunday. a) bakes b) baked c) is baking 4) I’d like a table … the window. a) by b) at c) on 5) The same … me, please. a) to b) for c) about 4. Переведите содержание следующей ситуации на английский язык: - Добрый день, сэр. - Вот меню. - С чего желаете начать? - Предпочитаете овощи и фрукты? - Тогда возьмите наше фирменное блюдо – овощное ассорти. - Не желаете ли вино? - Очень хорошо. - Я принесу Вам вино и закуску прямо сейчас."

## Математика

1. Проценты в профессиональных задачах естественно - научного профиля, 2 Экономические расчеты с применением показательной и логарифмической функций., 3. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. "ПРб 1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб 2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб 3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб 4 умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб 5 умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб 6 умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб 7 умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб 8 умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб 9 умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб 10 умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб 11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб 12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб 13 умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб 14 умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки"

"1. Проценты в профессиональных задачах естественно - научного профиля Задача. Масса почек говяжьих охлажденных (брутто) 5 кг. Норма отходов при холодной обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек. Решение: Найдем норму отходов при холодной обработке, которая составляет 7%. 5 кг-100% x кг-7% x =(5∙7)/100 =0,35 кг-отходов при х/o. 5-0,35=4,65 вес брутто. Найдем массу потери при варке 4,65 кг-100% x кг- 47% x = (4,65∙47)/100 =2,185 кг 4,65-2,185=2,465 кг Ответ: 2,465 кг масса отварных почек. 2 Экономические расчеты с применением показательной и логарифмической функций. В начале дрожжерастительного процесса масса дрожжей составляет 70 кг. Сколько будет дрожжей через 6 часов, если увеличение дрожжей на каждый кг. выражается показательной функцией Р = 1,2t, где Р – масса, t – время. Составить таблицу для целых значений t от 1 до 6 Решение: Составим таблицу для целых значений t от 1 до 6 по формуле Р = 1,2t t 1 2 3 4 5 6 P 1,2 1,44 1,73 2,07 2,48 2,98 M = m0·P = 70·2,98 = 209,02 кг. Ответ: 209,02 кг. 3. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы. В посуде цилиндрической формы высотой 10 см и радиусом 15 см смешали ингредиенты для фруктового мусса. Сколько конических бокалов высотой 12 см. и радиусом основания 5 см. необходимо, чтобы разлить весь мусс? Решение: 1. Вычислим объем сосуда цилиндрической формы V\_цилиндра=πR^2 H V\_цилиндра=π〖∙15〗^2∙10 =2250π 2. Вычислим объем сосуда конической формы V\_конуса=1/3 πR^2 H V\_конуса=1/3 π∙5^2∙12 =100π 3. Рассчитаем количество бокалов V\_цилиндра/V\_конуса =2250π/100π =22,5 Следовательно, необходимо подготовить 22 бокала Ответ: 22 бокала. "

## Литература

Тема 1.1 Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.,Тема 2.1 Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. "ПРб 1 осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: ПРб 5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 6 способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9 владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): ПРб 10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); ПРб 11 сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; ПРб 12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем."

Задание 1. «Кулинарный турнир». Домашнее задание: подобрать из произведений русской литературы цитаты с описанием различных блюд, обедов и т. д. Каждая группа представит презентацию с цитатами из художественных произведений, остальные обучающиеся должны «узнать» произведение, назвать автора. «Да, было, было!.. Помнят московские старожилы знаменитого Грибоедова! Что отварные порционные судачки! Дешевка это, милый Амвросий! А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-генуэзски? Десять с полтиной! Да джаз, да вежливая услуга! А в июле, когда вся семья на даче, а вас неотложные литературные дела держат в городе, – на веранде, в тени вьющегося винограда, в золотом пятне на чистейшей скатерти тарелочка супа-прентаньер? Помните, Амвросий?» Роман «Мастер и Маргарита» «Но главною заботою была кухня и обед. Об обеде совещались целым домом; и престарелая тетка приглашалась к совету. Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу. Всякий совет принимался в соображение, обсуживался обстоятельно и потом принимался или отвергался по окончательному приговору хозяйки». «Обломов» «Оба старика по старинному обычаю старосветских помещиков, очень любили покушать… « А что, Пульхерия Ивановна, может быть. Пора закусить чего-нибудь?» « Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? Разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть рыжиков соленых?», отвечал Афанасий Иванович. И на столе вдруг является скатерть с пирожками и рыжиками. « На разрисованными райским цветами тарелках с черной широкой каймой лежала тонкими ломтиками нарезанная семга, маринованные угри. на тяжелой доске кусок сыра со слезой., и в серебряной кадушке, обложенной снегом, - икра. « Сады Семирамиды!» - подумал он и застучал по паркету хвостом, как палкой. Сюда их, - хищно скомандовал Филипп Филиппович, - Доктор Барменталь, умоляю вас. Оставьте икру в покое. И если хотите послушаться доброго совета, налейте не английской, а обыкновенной русской водки». «Собачье сердце» «…на горячее щи из свежей капусты, небольшой горшок, да вчерашний суп разогреть велено, на холодное – полоток соленый да сбоку две пары котлеточек, на жаркое – баранину да сбоку четыре бекасика, на пирожное – малиновый пирог со сливками.» -Щедрин «Господа Головлевы» « Что за уха! Да как жирна: Как будто янтарем подернулась она Поешь же миленький дружочек! Вот лещик, потроха, Вот стерляди кусочек! «Бьюсь об заклад, если это сделано не хитрейшими руками из всего Евина рода! - сказал попович, принимаясь за товченички и подвигая другою рукою варенички» «Сорочинская ярмарка"» «Не стану описывать кушаньев, какие были за столом! Ничего не упомяну ни о мнишках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке с сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара…» "Повесть о том, как поссорились Иван Иванович с Иваном Никифоровичем" «Но Степан Аркадьич, хотя и привыкший к другим обедам, все находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и крапивные щи, и курица под белым соусом, и белое крымское вино - все было превосходно и чудесно.» Л. Толстой "Анна Каренина" «Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа.» «Мертвые души» Задание2.Викторина «Из истории русской кухни» Записать название блюд. 1. Традиционное жидкое холодное блюдо, представляющее собой хлеб или сухари, корки, покрошенные в воде с солью и сдобренные небольшим количеством постного масла; хлебная окрошка на квасу, иногда с луком, накрошенным в квас. (Тю́ря) 2. Разновидность супа, представляющая собой лёгкий овощной отвар, называемый по имени основного компонента. (Похлёбка) 3. Смесь мелко нарезанных овощей, обладающих нейтральным вкусом, пряных трав, варёных вкрутую яиц, заправленную специальной заправкой из растёртых в небольшом количестве кваса или огуречного рассола, горчицы, зелёного лука, черного перца, хрена и желтков яиц. (Окрошка) 4. Капустная похлебка. (Щи) 5. Блюдо русской кухни, суп, основой которого являются солёные огурцы, также может добавляться огуречный рассол. (Рассо́льник) 6. Русское национальное жидкое блюдо, разновидность супа. (Уха) 7. Разновидность супа на основе свёклы (Борщ) 8. Блюдо русской кухни, суп на крутом мясном, рыбном или грибном бульоне с острыми приправами. Бывает трёх видов: мясные, рыбные и грибные (Соля́нка) 9. Старинный восточно-славянский напиток из воды, мёда и пряностей, в число которых нередко входили лечебные травяные сборы. (Сбитень) 10. Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод, фруктово-ягодных соков, сиропов, варенья, молока с добавлением картофельного или кукурузного крахмала или зерновой закваски (Кисе́ль) 11. Один из видов закрытого пирога со сложной начинкой, традиционное русское блюдо. (Кулебя́ка) 12. Напиток из пива, сваренный с пряностями (Взварец) 14. Русское блюдо, круглые открытые пирожки, название особого рода лепешек из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста, замешанного на бараньем или говяжьем жире (Ша́ньга) 15. Популярное блюдо русской кухни. Изделие из пряничного теста размером до 1—1,5 метра в длину, до 1 метра в ширину, и высотой 6—10 сантиметров. Вес иногда достигает пуда и более. (Коврижка) Задание 3 Тест 1. Продолжите пословицу «Хлеб всему-…» А) ум Б) здоровье В)голова. 2. Продолжите пословицу «Зелень на столе-…» А)здоровье на сто лет Б)еды нет В)вот и обед. 3. Продолжите пословицу «Кашу маслом…» А)не испортишь Б) испортишь В)не съешь 4 . Из чего сварил кашу солдат царской армии у жадной старухи: А) гречневая крупа Б) рис В) топор. 5. В каом произведении Н.В.Гоголя «вареники со сметаной сами лезут в рот» А) Ревизор Б) Мертвые души В) Вечера на хуторе близ Диканьки. 6. Продолжите пословицу «Мельница живет водою, а человек…» А) мечтою Б) сном В) едою. 7. Продолжите пословицу «Изба красна углами, …» А) а стол пирогами Б) а квартира меблью В) а дом коврами. 8. Продолжите высказывание «Мы есть то,…» А) что делаем Б) что едим В) что видим. 9. Продолжите высказывание Сократа «Нужно есть, чтобы жить, а не жить ,…» А) чтобы спать Б) чтобы плакать В) чтобы есть. 10. Составить пословицу из предложенного набора слов Еда, крестьянин, хлеб, вода (хлеб да вода – крестьянская еда). 11. Составить пословицу из предложенного набора слов Сытый, ягодка, один, быть (одной ягодкой сыт не будешь) 12. Составить пословицу из предложенного набора слов Я, немой, глухой, есть (когда я ем, я глух и нем) 13. Составить пословицу из предложенного набора слов Обед, пироги, красный, берега, река (красна река берегами, а обед, пирогами). 14. Составить пословицу из предложенного набора слов Портить, масло, каша (кашу маслом не испортишь) 15. Выберите правильный вариант ответа «Что на сковородку наливают, да вчетверо сгибают?» А)Блины Б)Масло В)Молоко 16.Выберите правильный вариант ответа «В поле родился, На заводе варился, На столе растворился.» А) Соль Б) Сахар В) Базилик 17. Выберите правильный вариант ответа «Он бывает с толокном, С рисом, мясом и пшеном, С вишней сладкою бывает, В печь сперва его сажают, А как выйдет он оттуда, То кладут его на блюдо. Ну, теперь зови ребят! По кусочку все съедят.» А) Пирог Б) Каша В) Суп 18. Выберите правильный вариант ответа «В воде родится, а воды боится.» А) Сахар Б) Рис В)Соль 19. Выберите правильный вариант ответа «Дяденька смеется, На нем шубонька трясется.» А) Кисель Б) Компот В) Лапша 20. Выберите правильный вариант ответа «Сидит барыня в ложке, Свесив ножки.» А)Картофель Б)Морковь В)Лапша

## Русский язык

Тема 1.1 Язык и речь. Функциональные стили речи. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. "ПРб 1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; ПРб 2 совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; ПРб 3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов); ПРб 4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); ПРб 5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; ПРб 6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; ПРб 7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПРб 8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; ПРб 9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации."

"1 Задание выполняется по группам. 1. Подобрать синонимы, установить соответствие. 1. повар а) гарнир 1. блюдо б) курник 1. суп в) передник 1. пирог г) сотейник 1. фартук д) кок 1. кастрюля е) первое (Проверка: 1 –д; 2 –а; 3 –е; 4 – б; 5 – в; 6 – г) 2. Подобрать антонимы, установить соответствие. 1. активный а) малоежка 1. обжора б) большой 1. аппетитный в) подчиненный 1. маленький г) пассивный 1. шеф д) достаток 1. нужда е) несъедобный (Проверка: 1 –г; 2 – а; 3 – е; 4 – б; 5 – в; 6 –д) 3. Подобрать паронимы, установить соответствие. 1. торт а) абонент 1. адресат б) рецептура 1. желанный в) желательный 1. будний г) тарталетка 1. абонемент д) адресант 1. рецепт е) будничный (Проверка: 1 – г; 2 – д; 3 – в; 4 – е; 5 – а; 6 – б) - Какие понятия вспомнили, выполняя это задание? Что такое синонимы? Антонимы? Паронимы? Задание 2. «Текст с неизвестными» В русском быту есть поговорка «Щи да каша - пища наша» Щи да каша – это традиционные блюда русской кухни. Перед Вами на экране представлен текст. Ваша задача: вставить пропущенные слова, обращая внимания на падежные окончания этих слов. А чтоб работа шла быстрее текст состоит из 3-х предложений, каждое из которых закреплено за командой. (1к)Щи должны обязательно готовиться в глиняном\_\_\_\_\_\_ русской печи, и не просто вариться, а томиться и настаиваться некоторое время для того, чтобы они приобрели свой насыщенный и уникальный \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_. (2к)Обязательными для любых щей является \_\_\_\_\_\_\_, щавель и кислая заправка, которая достигается за счет добавления кислой капусты, соленых \_\_\_\_\_\_, сметаной или кислым \_\_\_\_\_ в щах из свежей капусты. (3к)Одна из особенностей русской кухни – все овощи закладываются в щи сырыми, их не нужно \_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_, а когда они сварятся и станут мягкими, добавляют соль и \_\_\_\_\_\_\_. Слова – помощники: горшок, вкус, аромат, капуста, грибы, молоко, обжаривать, пассировать, пряности Ответ: Щи должны обязательно готовиться в глиняном горшке русской печи, и не просто вариться, а томиться и настаиваться некоторое время для того, чтобы они приобрели свой насыщенный и уникальный вкус и аромат. Обязательными для любых щей является капуста, щавель и кислая заправка, которая достигается за счет добавления кислой капусты, соленых грибов, сметаной или кислым молоком в щах из свежей капусты. Одна из особенностей русской кухни – все овощи закладываются в щи сырыми, их не нужно обжаривать или пассировать, а когда они сварятся и станут мягкими, добавляют соль и пряности. Задание 3. «Кулинарный кроссворд» В следующем задании Вам необходимо решить кроссворд. Он содержит слова, которые связаны с Вашей профессиональной деятельностью. Запишите ответы в свои рабочие тетради. Чья команда справится быстрее? По горизонтали: 1. Изделие из муки, яиц. 4. Жареные пирожки с мясом. 6. Пищевой клей животного происхождения. По вертикали: 2. Способ консервирования. 3. Холодный суп. 5. Технология приготовления пищи. 7. Приправа к блюдам   2 3 5 7 1 4 6 Ответы на задание «Кулинарный кроссворд» По горизонтали: 1. Макароны. 4. Беляш. 6. Желатин По вертикали: 2. Вяление. 3. Окрошка. 5. Кулинария 7. Горчица Задание 4 Мини – проект. Составьте маленький проект, используя 4 слова из предложенных без значения. Дайте им определение с юмором. Примеры: СУПОСТАТ – повар, ведущий статистику первых блюд КУРГАН – повар, гоняющий кур Архивариус – Варвар – Варяги – Горячка – Докладчик – Железяка – Желтуха – Накладка – Нетто – Паркетчик – Протестант – Самовар – Стажировка – Суфлер – Трусливый – Утварь – Худощавый – Частушка - "

## География

Раздел 1. Тема 1.2. География мировых природных ресурсов Природа и человек в современном мире ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ЛР 08 способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; ЛР 11 соблюдения правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности. МР 01 Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.

Задание №1 В какой стране растет конфетное дерево – говения? Плоды этого дерева по виду похожи на соевые батончики и имеют вкус изюма. Задание №2 Название какого известнейшего озера нашей страны носит тонизирующий напиток? Задание№3 На флаге какой страны изображен мускатный орех? Какую страну называют «Островом пряностей»? Задание №4 Какому городу обязан своим названием соус майонез? Как называется житель страны – родины краковской колбасы?

## Обществознание

Раздел 1. Человек в обществе Тема 1.1 Общество и общественные отношения Тема 2.1 Биосоциальная природа человека и его деятельность ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

1. Перспективы развития специальности 43.01.09 Повар, кондитер 2. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности повара 3. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельности по профессии Повар, кондитер

## Биология

Раздел 4. Экология Тема 4.2. Биосфера - глобальная экологическая система. Влияние антропогенных факторов на биосферу. Влияние социально- экологических факторов на здоровье человека ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ЛР 10 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества ЛР 12 Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их МР 01 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне МР 03 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения МР 20 координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным ПРб 01 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; ПРб 07 сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; ПРб 09 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно- популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию

Исследование физиологических механизмов адаптации организма к низким температурам Физиологическая адаптация — это устойчивый уровень активности и взаимосвязи функциональных систем, органов и тканей, а также механизмов управления. Он обеспечивает нормальную жизнедеятельность организма и трудовую активность человека в новых (в том числе и социальных) условиях существования, способность к воспроизведению здорового потомства. При адаптации к низким температурам процессы теплопродукции становятся интенсивнее, а теплоотдачи снижаются и в конечном итоге уравновешиваются таким образом, чтобы наиболее совершенно поддерживать стабильную температуру тела в новых условиях. Следует отметить, что к активной адаптации в этом случае присоединяются механизмы, обеспечивающие приспособление рецепторов к холоду, то есть повышение порога раздражения этих рецепторов. Такой механизм блокирования действия холода снижает потребность в активных адаптационных реакциях. Физиологические механизмы адаптации организма к низким температурам можно исследовать с помощью простой пробы — опускания руки в воду со льдом. Эта проба позволяет также измерить адаптивную реакцию организма на интенсивное холодовое раздражение. Вначале у испытуемого, который спокойно сидит на стуле, измеряют через каждую минуту систолическое и диастолическое давление и пульс до тех пор, пока показания не станут стабильными. Частоту пульса у запястья подсчитывают за 10 с.,полученный результат умножают на 6 Затем руку испытуемого погружают до кисти на 1 мин. в холодную воду 0°С. Через 30-60 с. после этого измеряют систолическое и диастолическое давление. Кроме того, на ощупь или при помощи специального прибора подсчитывают частоту пульса. После того, как руку вынут из воды, делают измерения через каждую минуту до тех пор, пока все измеряемые величины не вернутся к исходному уровню. Отмечают изменения цвета лица и рук испытуемого. У молодых людей систолическое давление может повышаться на 20-30 мм рт. ст. Люди, привыкшие к холодному климату, показывают менее значительную реакцию и испытывают менее сильную боль. Субъективные ощущения. Запишите со слов испытуемого, какие ощущения он испытывал и насколько сильной была боль. Проведите исследования у 3—4 студентов, родившихся в разных климатических условиях, а также у проживающих в разных по укладу и материальному достатку семьях. Обработка результатов и выводы. Постройте график по всем полученным результатам. Сделайте вывод о влиянии климатогеографических и социальных факторов на адаптивные возможности организма. Пример. У студента, родившегося и выросшего до поступления в институт в условиях низких среднегодовых температур, при погружении руки в холодную воду наблюдали повышение частоты пульса на 10 %, повышение систолического давления — на 10 мм рт. ст., а у студента, родившегося и выросшего в условиях жаркого климата — соответственно на 34 % и 25 мм рт. ст. При этом у последнего испытуемого, в отличие от предыдущего, непосредственно после погружения руки отмечали задержку дыхания и побледнение кожи, что обусловлено резким сужением поверхностно расположенных кровеносных сосудов. 1.Отобразите на графике результаты исследования, на котором будет показана разная степень выраженности реакции вегетативных систем организма на воздействие холода. 2.Контрольные вопросы: Перечислите абиотические факторы среды. Опишите физиологические реакции организма на изменение температуры окружающей среды. Как происходит адаптация организма к природным и социальным факторам?

## География

Тема 2. География мировых природных ресурсов ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортиментаПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

Какой полноценный и вкусный «таежный обед» можно приготовить летом или осенью из одного лишь растения – иван-чая? (из корней иван-чая можно добыть муку для хлеба. Если отварить его корни, получится второе блюдо. Молодые побеги Иван-чая заменят капусту. Свежие листья пойдут на салат. Высушенные листья дадут ароматнейшую заварку – недаром растение называют иван-чаем) Что в тайге заменит морковку, петрушку, повидло? (корни лопуха. Способ приготовления простой: отваришь корни – получишь заменитель овощей, вываришь – будешь есть повидло, высушишь – будет про запас мука, поджаришь- напьешься кофе) На флаге какой страны изображен мускатный орех? Какую страну называют «Островом пряностей»? (Гренада – государство в Вест-Индии, расположенное на острове Гренада. Там производят мускатный орех, ваниль, гвоздику, корицу)

## Физика

Молекулярная физика и термодинамика Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик. "ПРб 06 владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно- исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 08сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; ЛР 05 готовность и способность к образованию и саморазвитию на протяжении всей жизни; ЛР 10 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, ЛР 20 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; МР 09 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях, МР 19 распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты МР 20 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; МР 32сформированность эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты"

1. Замороженное мясо в холодильнике с течением времени «худеет» на несколько процентов. Для борьбы с этим явлением предложено замораживать продукты в автоклаве при повышенном давлении. Почему при этом потеря веса продуктов сводиться почти к нулю? 2. Почему образуется лёд и снежная шуба в морозильной камере холодильника? Как можно этого избежать? 3. Почему овощи и фрукты быстрее высыхают в вакууме? 4. Сухое молоко получают путём выпаривания его в сосуде, откуда непрерывно выкачивают воздух, причём температура выпаривания намного ниже 100 0С. Какие физические закономерности лежат в основе этого процесса? 5.Кастрюля – скороварка представляет собой герметически закрытый сосуд, из которого пар может выходить только через предохранительный клапан. Почему в таком сосуде вода закипает быстрее, чем в простой кастрюле?

## Математика

Раздел 5. Многогранники и тела вращения Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Предметные результаты: умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы методы; Метапредметные результаты: способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; Личностные результаты: готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию

1. Какова должна быть высота цилиндрической кастрюли с диаметром дна 26 см, чтобы в ней можно было приготовить 0,75 л плодово-ягодного киселя? 2. Необходимо разлить 1 л фруктового мусса в конические бокалы высотой 9 см и диаметром основания 8 см. Сколько бокалов потребуется? 3. В цилиндрической кастрюле диаметром 20 см и высотой 12 см готовят суфле. После приготовления его нужно разлить в цилиндрические формы диаметром 8 см и высотой 5 см. Сколько форм потребуется?

## История

Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922 Тема 1.3 «Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны» ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

1. «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений 2. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. 3. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны

## Иностранный язык

Раздел 2 Основной модуль Тема 2.7 Традиции в еде. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПРб 01 сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; ПРб 02 владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; ПРб 03 достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; ПРб 04 формированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

"7. Add/ melt the butter before you pour it on the popcorn. 8. Dice/ mix all the ingredients together in a bowl. 9. Do you want me to peel/ pour your banana for you? 10. I’ll add/ fry the onions while you make the salad. 11. Would you like me to boil/ melt you an egg for your breakfast? 12. Can you stir/ bake the soup, please? 2. 6. Slowly \_\_\_\_\_ the eggs, the flour and milk mixture. a) bake b) fry c) stir 7. When the chicken boils, \_\_\_\_\_\_ the vegetables. b) peel b) add c) buy 8. Put the cake in the oven and \_\_\_\_\_ it for 35-40min. b) bake b) melt c) dice 9. Look at the \_\_\_\_\_\_ you need before you go to the market. b) cooking time b) portions c) ingredients 10. You have to be careful not to cut yourself when you \_\_\_\_\_ vegetables. b) boil b) serve c) dice 3. Lemon cake. bowl dry sprinkle oven bake heat ready mix sheet pan beat grease add \_\_\_\_\_ the \_\_\_\_\_ to 180 degrees. \_\_\_\_\_ the \_\_\_\_\_\_\_\_ with vegetable oil or butter. \_\_\_\_\_ all the \_\_\_\_\_ ingredients ( flour, baking soda, salt and baking powder) in a large bowl. \_\_\_\_ eggs, sugar, butter, lemon zest and juice in another \_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_\_ the flour mixture to the egg mixture and make dough. \_\_\_\_\_ the lemon cake in a hot oven for 45 minutes. Check readiness of the cake with a toothpick (it should be dry). \_\_\_\_\_ cooled lemon cake with icing sugar. The cake is \_\_\_\_! 4. 1 How often do you eat junk food? 2. What’s your favorite food? 3. What’s your favorite drink? 4. What food do you hate? 5. What’s your favorite ice-cream flavor? 6. How often do you eat at restaurants? 7. What’s the strangest thing you’ve ever eaten? 5. Name 5 fruits. Name 5 vegetables. Name 5 drinks. Name 3 sweet foods. Name 3 salty foods. Name 3 bitter foods. 6. bake peel pour chop grate beat melt 8. ………. cheese, carrots 9. ………. butter, chocolate 10. ………. eggs, cream 11. ………. bread, cake 12. ………. tea, sauce 13. ………. potatoes, bananas 14. ………. onions, vegetables 7. 1. Смешать муку и соль. 2. Взбить яйца и сахар. 3. Добавить мучную смесь к яичной смеси. 4. Перемешать до однородности. 5. Почистить яблоки и нарезать кубиками. 6. Нагреть духовку до 180’. 7. Смазать противень сливочным маслом. 8. Выложить яблоки и тесто на противень. 9. Выпекать 30-40 мин. 10. Охладить яблочный пирог и посыпать сахарной пудрой. 8. chocolate bread bananas/grapes nuts pepper/salt cereal coke/beer orange/grapefruit 1. a pinch of 2. a bunch of 3. a segment of 4. a bar of 5. a loaf of 6. a handful of 7. a box of 8. a tin/a can of"

## Информатика

Информация и информационная деятельность человека ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; уметь характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

Среди профессиональных компетенций найдите ту, в которой говорится об инструктировании работников кухни на рабочем месте; выпишите номер, формулировку компетенции и название раздела компетенций, к которому она относится.Среди минимальных требований к результатам освоения основных видов деятельности найдите, что должен уметь выпускник профессии «Повар, кондитер» в сфере организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала. Среди общих (универсальных) компетенций найдите ту, в которой говорится об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности; выпишите номер, формулировку компетенции

## Физическая культура

Раздел № 1 Физическая культура, как часть культуры общества и человека - Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни. Раздел № 2 Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности - Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» Раздел № 3 Учебно- тренировочные занятия - Тема 3.1 Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. "ЛР 05 Физическое воспитание: -сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; -активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; ЛР 09 Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде; МР 01 познавательные универсальные учебные действия: а) базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; -определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; -выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; -вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: -владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; -способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; -овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; -формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; -анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; -разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; -уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; -уметь интегрировать знания из разных предметных областей; -выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; -ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; в) работа с информацией: -владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; -создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; -использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; -владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. МР 02 коммуникативные универсальные учебные действия: а) общение: -осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; -распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; -владеть различными способами общения и взаимодействия; -аргументировано вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) совместная деятельность: -понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; -выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; -принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; -предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; -координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; -осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. МР 03 регулятивные универсальные учебные действия: а) самоорганизация: -самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; -самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям; -расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; -делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; -оценивать приобретенный опыт; -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: -давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; -владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; -использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: -самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; -саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; -внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; -эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; -социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; г) принятие себя и других людей: -принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; -принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; -признавать свое право и право других людей на ошибки; -развивать способность понимать мир с позиции другого человека. ПРб 02 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 03 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 04 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 05 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 06 положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)."

"1. 1.1. Упражнения для мышц ног, туловища. И. п. – стойка ноги врозь, руки за спиной, правой рукой обхватить пальцы левой руки. Согнуть руки как можно больше. Прогнуться. Наклон туловища вперёд. И. п. Повторить 6-8 раз. 1.2. Выполнить 15-20 приседаний, руки вытянуть перед собой, стараться не отрывать пятки от пола. 2. Упражнения для разработки суставов кистей рук. Тыльное разгибание и сгибание в лучезапястном суставе, способствуя растягиванию ладони; - руки в замке, волна руками. - круговые движения пальцами, способствуя подвижности в пястно-фаланговых суставах; - круговые движения кистей рук; - сжимание и разжимание рук в кулак с последующим расслаблением кисти; - силой сгибание и разгибание пальцев кисти; -ладони вместе, пальцы выпрямлены в замке, движения ладонями, массируя пальцы; - самомассаж кистей рук, лучезапястных суставов, суставов фаланг пальцев. Для удобства массируемую руку кладут предплечьем на стол и массаж начинают с растирания пальцев и далее лучезапястного сустава. 3. Упражнения на координацию движений. И. п. – ноги врозь, руки согнуты в локтях. Движения руками, как при беге в темпе."

## История

Раздел 1. Россия в Первой мировой войне. Мир накануне и в годы Первой мировой войны. Тема «Россия в Первой мировой войне. Тыл в годы войны.» ПК 1.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПРб 6 Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом, выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками. "Первая мировая война. Россия на фронте и в тылу.

1. Прочитайте текст. Сравните произведенное вооружение в Российской империи, Германии, Великобритании и Франции. (составьте сравнительную таблицу). 2. Сделайте выводы: А) Хватало ли России своего производимого вооружения (винтовки, патроны, самолеты и т.д.) Б) Был ли ленд – лиз реальной помощью, или он не сыграл решающей роли. Фрагмент из книги Евгения Белаша «Мифы первой мировой»: «СПАСИТЕЛЬНЫЙ ЛЕНД–ЛИЗ» – 1 Невозможность обеспечения армии за счет собственного производства привела к необходимости закупок оружия, боеприпасов и снаряжения за рубежом. Только в США по военным и гражданским ведомствам было выдано заказов на сумму примерно в 1,3 млрд долларов. В результате на вооружении русской армии оказалось как минимум десять образцов винтовок, не считая крепостных: 2 русские — Мосина и Бердана, 6 союзных — Арисака, Винчестера, Веттерли, Лебеля, Гра и Гра–Кропачека и 2 вражеские — австрийская Манлихера и германская Маузера, т.е. больше, чем в любой другой армии. По выражению В. Г. Федорова, «богатейшая коллекция, весьма удобная для изучения истории винтовки, но не для ведения войны… В этом отношении русские войска до некоторой степени можно было бы сравнивать лишь с наскоро организованными частями Северных и Южных штатов Америки во время гражданской войны 1861–1865 годов». При этом подавляющая часть, например, французских поставок относилась к однозарядным винтовкам устаревших систем — Веттерли, Гра и Гра-Кропачека (450000, 105000 и 500000 против 80000 Лебеля). Можно только представить себе трудности снабжения патронами и обеспечения равных боевых возможностей для такого «зоопарка». Сравним вклад иностранного производства в снабжение русской армии. За время войны в России было произведено 3579000 винтовок, а закуплено за рубежом 2434000 (плюс трофеи — порядка 700000). В результате 34% всех винтовок были «импортными», при этом потребности армии все еще не покрывались — некомплект винтовок на протяжении всей войны составлял 35%. При этом заказанное нередко поступало с опозданием, не в полном объеме и худшего качества. К тому же, по замечанию А.П. Залюбовского, первоначально в США отправлялись не слишком опытные специалисты–приемщики, которые не смогли завоевать авторитет на заводах. Для пулеметов доля заграничных поставок была еще выше — 61% (27476 отечественных против 42318), при этом на 1 января 1917 г. потребность в пулеметах была покрыта лишь на 12%. В 3-дм пушках ситуация спасала престиж отечественной промышленности — 94% орудий были своими (12715 против 586 штук), но на 1917 г. поставки покрывали лишь около пятой части потребностей (3538 штук из требуемых 14620), больших, чем все производство за время войны. 4/5 легких гаубиц (1694 и 400) были отечественного производства, но опять-таки при потребности в 2300 орудий смогли поставить только 435. Уже в тяжелой полевой артиллерии снова появлялась существенная зависимость от союзников в половину общего парка (455/451), а поставки удовлетворяли потребности всего лишь на 2/3 (560 орудий из 900). Еще хуже положение было в тяжелой артиллерии — 3/4 орудий ввезено из-за границы (147 отечественных против 406), при потребности на 1917 г. 1414 орудий — поставлено 185 штук. Общее количество тяжелых орудий к концу войны выросло в 6 раз, но во Франции — в 24. При этом при испытаниях 1916 г. английских 127-мм гаубиц «стрельба шрапнелью не поддавалась никакой корректуре и шрапнель рвалась, как ей самой заблагорассудится, а бомбы, в зависимости от твердости грунта, на который они падали, давали неразрывов от одной четверти до одной трети, а иногда и более того», т. е. и зарубежные поставки не всегда спасали положение. Специализированная зенитная артиллерия на огромном фронте присутствовала в поистине гомеопатических дозах — 20 и 36 орудий соответственно (зарубежных 2/3), при потребности в 1052. Не говоря уже о приборах для зенитной стрельбы. По Кириллову-Губецкому, общее количество специальных зенитных орудий к концу войны составляло (округленно): в Германии — 2600 (по данным Луиса Брауна — 2900, включая 88–мм орудия), во Франции — 900, в Италии — 600, в России — 120. Траншейная артиллерия на 92% (17 399 против 1580) состояла из отечественных пушек, но при потребности 18 376 орудий — поставлено 2297 штук. Казалось бы, отечественная промышленность обеспечивала 90-95% поставок наиболее массовой — трехдюймовой и траншейной артиллерии, но при этом Ставка лишь в 1917 г. наметила довести артиллерийское вооружение до того уровня, на котором германская армия находилась уже в самом начале войны. То есть изменившиеся потребности фронта требовали гораздо больше. Производство внутри России составляло 60% патронов и 75% снарядов от общего поставок, но при этом до 62% пороха (3,2 из 5,2 млн пудов, заготовленных для российской армии в 1914-1917 гг.) было ввезено из-за границы, преимущественно от американской фирмы «Дюпон». Не считая пороха, полученного в виде полных выстрелов и патронов. Для сравнения — «Дюпон» начал постройку с нуля пироксилинового завода в октябре 1914 г. В мае 1915 г., т. е. через 6-7 месяцев, завод уже выпускал пироксилин. В августе выпуск пироксилина достиг 224 т в день, а весной 1916 г. 448 т. Ни один из русских заводов в 1916 г., в период наибольшего напряжения, не давал более 16-18 т пироксилина в сутки. Германия, в 1913 г. выпустившая 74000 т взрывчатых веществ, за время войны произвела только бездымного пороха свыше 350000 т. Производство авиационных моторов в мирное время в России отсутствовало, если не считать отделений завода Гнома в Москве и Риге, дававших не более 5 двигателей в месяц. Формально Россия располагала 263 аэропланами и 46 аэростатами против 232 и 16 германских или 272 английских. Но к моменту объявления войны материальная часть во многих отрядах была совершенно изношена, и отряды выступили на войну с самолетами, пролетавшими два года. Производительность двух русских заводов авиационных моторов составляла в 1915 г. всего лишь до 30 моторов (а то и 10-15) в месяц. И только в 1916 г. производство моторов было доведено до 50 штук в месяц. В первые годы войны заводам было заказано 1720 моторов, но к 1 мая 1916 г. ими было сдано военному ведомству только 472 мотора. В 1916 г. «Гном и Рон» до 1 ноября в связи с освоением нового типа двигателя выпустил только 40 моторов, «Сальмсон» выпускал в среднем 65 моторов в месяц, «Дека» с сентября — 10-15. В 1915 г. русская армия получила с русских заводов, по разным данным, от 724 до 1305 самолетов (при заказе в 1472), в 1916 г. 1384–1870 самолетов, в 1917 г. — 1900. Всего за время войны, по данным И. И. Родионова — 5700, по данным Г.И. Шигалина — 3490. По данным П.Д. Дузя, уже к 5 октября 1914 г., т.е. через три месяца войны, из 99 самолетов, находящихся на вооружении пяти армий Юго–Западного фронта, было потеряно в результате аварий 91. И англичане в 1914 г. должны были покрывать потери в треть авиапарка каждый месяц. В то же время производство самолетов в Германии составило за войну, по данным Шигалина и Мартина ван Кревельда порядка 47300–48500 самолетов. Англия и Франция за время войны произвели еще больше, чем Германия — 48–58000 и 52–68000 самолетов соответственно. Согласно «Produire en masse des moteurs d’aviation, 1914–1918», за 11 месяцев 1918 г. французы произвели 23669 самолетов и 44563 двигателя. Всего за август 1914 г. – ноябрь 1918 г. было выпущено 92386 авиамоторов, из которых 28500 экспортировалось. Англичане за 9 месяцев 1918 г. выпустили 26685 самолетов и 29561 мотор за 10 месяцев, хотя перед войной магнето были практически монополией «Бош» Италия, далеко не самая сильная промышленная держава, — 12000–20000 самолетов за войну, Австро-Венгрия — 5000. Даже США, вступившие в войну только в 1917 г., успели произвести до перемирия 13800–15000 самолетов и 28500 моторов. Армия США в Европе получила 6472 самолета (из них 1440 были построены в США — на 45 эскадрилий). При этом в 1914 г. на заводах США было изготовлено всего… 11 моторов, в 1915 г. — 20, зато в 1916 г. — 134, в 1917 г. — 2431 и в 1918 г. — 34241. За время военных действий американские летчики налетали 35747 боевых часов, покрыв почти 6 млн (5719000) км, совершили 13000 вылетов на воздушный бой, 6600 разведывательных и 215 бомбардировочных вылетов, во время которых было сброшено 125 т взрывчатых веществ. Винсент и Холл, ведущие инженеры в области моторостроения, 29 мая 1917 г. были фактически посажены под арест в отеле «Уиллард» в Вашингтоне до тех пор, пока они не изобретут требуемый двигатель. Всего через 5 дней они покинули отель, выдав законченные чертежи знаменитого мотора «Либерти» L-17 («Свобода»), использовавшегося на множестве самолетов и танков. 2. Изучите рацион питания французских, русских, британский и германских войск. Сделайте вывод, чей рацион был более питательным, ответ обоснуйте. Использую текст и информацию с картинки, составьте примерное дневное меню полевой кухни на выбор – 1. Постное меню, 2. Обыденное меню. Питание солдат в годы Первой мировой войны. Паек французских солдат с 1915 года был трех категорий: обычный, усиленный (во время боев) и сухой (в экстремальных ситуациях). Обычный состоял из 750 граммов хлеба (или 650 граммов сухарей-галет), 400 граммов свежей говядины или свинины (или 300 граммов мясных консервов, 210 граммов солонины, копченого мяса), 30 граммов жира или сала, 50 граммов сухого концентрата для супа, 60 граммов риса или сушеных овощей (обычно фасоли, гороха, чечевицы, ""сублимата"" картофеля или свеклы), 24 граммов соли, 34 граммов сахара. Усиленный предусматривал «прибавку» еще 50 граммов свежего мяса, 40 граммов риса, 16 граммов сахара, 12 граммов кофе. в ежедневный паек французского воина входил табак (15-20 граммов. Солдат французский тем временем выпивал от души: вначале ему полагалось 250 граммов вина в день, к 1915 году - уже пол-литровая бутылка (или литр пива, сидра). На спокойных участках фронта солдаты питанием были скорее довольны. В феврале 1916 года капрал 151-го линейного пехотного полка Кристиан Бордешьен писал в письме родным: «За неделю у нас два раза был гороховый суп со свиной солониной, два раза — сладкий рисовый молочный суп, однажды — говяжий суп с рисом, однажды — зеленая фасоль и однажды — рагу из овощей. Все это вполне съедобно и даже вкусно, но мы поругиваем поваров, чтобы они не расслаблялись». К середине войны норма спиртного была увеличена еще в полтора раза - до 750 граммов вина, чтобы солдат излучал оптимизм и бесстрашие настолько, насколько это возможно. Желающим также не возбранялось и прикупать вино на свои деньги, из-за чего в окопах к вечеру встречались солдаты, не вяжущие лыка. Паек русских солдат. Все это, в целом, напоминало русский паек, отличия состояли в кофе вместо чая (24 граммов в день) и спиртных напитках. 700 граммов ржаных сухарей или килограмм ржаного хлеба, 100 граммов крупы (в суровых условиях Сибири — даже 200 граммов), 400 граммов свежего мяса или 300 граммов мясных консервов (строевой роте в день надо было, таким образом, доставить минимум одного бычка, а в год — целое стадо в сотни голов крупного рогатого скота), 20 граммов сливочного масла или сала, 17 граммов подболточной муки, 6,4 грамма чая, 20 граммов сахара, 0,7 грамма перца. Также в день солдату полагалось примерно 250 грамм свежих или около 20 грамм сушеных овощей (смесь сушеной капусты, моркови, свеклы, репы, лука, сельдерея и петрушки), которые шли в основном в суп. Картофель, в отличие от наших дней, даже 100 лет назад в России был еще не так распространен, хотя когда поступал на фронт, тоже использовался при приготовлении супов. Во время религиозных постов мясо в Русской армии обычно заменялось рыбой (в основном не морской, как сегодня, а речной, часто в виде сушеных снетков) или грибами (в щах), а сливочное масло — растительным. Крупы в пайке в больших объемах добавлялись в первые блюда, в частности, в щи или картофельный суп, из них варили каши. В Русской армии 100-летней давности использовалась полбенная, овсяная, гречневая, ячневая, пшенная крупы. Гораздо реже выдавали рис. В России получарка (чуть более 70 граммов) спиртного солдатам до войны полагалась только по праздникам (10 раз в год), а с началом войны был и вовсе введен сухой закон. В России, в отличии от Франции, на табак для солдат собирали пожертвования благотворители. Паек британских солдат. Паек британского солдата состоял помимо хлеба или галет всего из 283 граммов консервированного мяса и 170 граммов овощей. В 1916 году норма по мясу была уменьшена тоже до 170 граммов (на практике это означало, что солдат получал мясо не каждый день). Как и немцы, британцы тоже начали использовать при выпечке хлеба добавки из брюквы и репы — муки недоставало. В качестве мяса нередко использовалась конина (убитые на поле боя лошади), а хваленый английский чай все чаще напоминал «вкус овощей». Правда, чтобы солдаты не болели, англичане додумались баловать их каждодневной порцией сока из лимона или лайма, а в гороховый суп добавлять растущую вблизи фронта крапиву и другие полусъедобные сорняки. Также британскому солдату полагалось выдавать по пачке сигарет или унции табака в день. Британец Гарри Патч — последний ветеран Первой мировой, умерший в 2009 году в возрасте 111 лет, так вспоминал тяготы окопной жизни: «Однажды нас побаловали сливовым и яблочным повидлом к чаю, но галеты к нему были ""собачьи"". Печенье было так тяжело на вкус, что мы выкинули его. И тут неизвестно откуда прибежали две собаки, чьих владельцев убили снаряды, начали грызться за наше печенье. Они сражались не на жизнь, а на смерть. Я подумал про себя: ""Ну, я не знаю… Вот двое животных, они сражаются за свою жизнь. А мы, две высокоцивилизованные нации. За что мы боремся здесь?» Паек немецких солдат. Немецкий солдат питался более уныло и скудно. Воюющая на два фронта сравнительно небольшая Германия в затяжной войне была обречена на недоедание. Не спасали ни закупки продовольствия в соседних нейтральных странах, ни ограбление захваченных территорий, ни государственная монополия на закупки зерна. Широкое распространение получили суррогаты: брюква заменяла картофель, маргарин - масло, сахарин - сахар, а зерна ячменя или ржи - кофе. Немецкий сухой паек состоял из 250 граммов печенья, 200 граммов мяса или 170 граммов бекона, 150 граммов консервированных овощей, 25 граммов кофе. По усмотрению командира выдавалось и спиртное — бутылка пива или стакан вина, большая рюмка бренди. На практике командиры обычно не разрешали солдатам прикладываться к спиртному на марше, но, как и у французов, разрешали в меру напиваться в окопах. Однако уже к концу 1915 года все нормы даже этого пайка существовали только на бумаге. Солдатам недодавали даже хлеба, который пекли с добавкой брюквы и целлюлозы (перемолотой древесины). Брюква заменяла почти все овощи в пайке, а в июне 1916 года начинает нерегулярно выдаваться и мясо. Как и французы, немцы жаловались на отвратительную — грязную и отравленную трупным ядом — воду вблизи передовой. Фильтруемой воды часто не хватало людям (фляжка вмещала всего 0,8 литра, а организм требовал до двух литров воды в сутки) и особенно лошадям, а потому строжайший запрет пить не кипяченную воду не всегда соблюдался. От этого были новые, совершенно нелепые болезни и смерти."

## Информатика

Обработка информации в текстовых процессорах Технологии обработки информации в электронных таблицах ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации

"1. Обработка информации в текстовых процессорах 2. Форматирование и редактирование текста 3. Создание таблицы, в которой выполнить сортировку, фильтрацию, условное форматирование"

## Информатика

Раздел 4. Основы аналитики и визуализации данных Тема 4.4. Принятие решений на основе данных ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПР у 08 владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; ПР у 09 владение опытом построения и использования компьютерно-математических моделей, проведения экспериментов и статистической обработки данных с помощью компьютера, интерпретации результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов; умение оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, пользоваться базами данных и справочными системами; ПР у 10 сформированность умения работать с библиотеками программ; наличие опыта использования компьютерных средств представления и анализа данных

Провести анализ стоимости продуктов питания в розничных сетях продажи продуктов для горячего блюда (на выбор) согласно сборнику рецептур в Excel Power Pivot. Выберите наиболее выгодные предложения, постройте диаграмму.

## Литература

"Раздел 1. Литература второй половины XIX века." "ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами" ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 05 ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ЛР 01, ЛР 04, ЛР10 МР 02, 03, 04

Вы решили принять участие в научной конференции «Познание и творчество», которая проводится среди обучающихся СПО. Вы выбрали тему «Великие гурманы». Необходимо выявить кулинарные и вкусовые пристрастия классиков русской литературы, побывавших в Самарском крае, особенности изображения трапезы в произведениях великих гурманов. Составьте текст, запишите его, произнесите в аудитории. Подготовьте презентацию к выступлению. Прочитайте рассказ А.П. Чехова «Сирена». Как Вы понимаете смысл названия рассказа? Выпишите блюда, приготовленные из рыбы. Какую рыбу автор называет «лучшей из безгласных»? Отметьте особенности ее приготовления «по-чеховски». Можно ли назвать А. П. Чехова знатоком русской трапезы?

## Информатика

Раздел 5 Технологии продвижения веб-сайта Тема 5.6 Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете» в Интернете ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПР у 10 сформированность умения работать с библиотеками программ; наличие опыта использования компьютерных средств представления и анализа данных

Выбрать методы продвижения и разработать программу мероприятий для рекламной компании собственной кондитерской (название придумать), используя основные инструменты продвижения.

## Математика

Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

Повару необходимо замариновать мясо для шашлыка 6%-ным раствором уксуса, а у него имеется 30%-ный раствор (200г). Сколько воды ему необходимо добавить к имеющемуся раствору, чтобы получить уксус необходимой концентрации? Соревнуется три бригады кондитеров. Первая и третья бригада изготовило кондитерских изделии в два раза больше, чем вторая, а вторая и третья – в три раза больше, чем первая. Какая бригада победила в этом соревновании? Два повара могут выполнить некоторую работу за 6 ч. Если бы один первый выполнил 60% всей работы, а затем один второй – оставшуюся часть, то они затратили бы 12ч. Сколько времени нужно каждому для того, чтобы выполнить эту работу одному?

## Обществознание

«Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений» ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

"Задание «Хлебозавод». Для выполнения задания необходимо ознакомиться с основными должностными инструкциями предприятия и решить проблему, возникшую на хлебозаводе, записать развернутый ответ, руководствуясь текстом задания. Необходимо записать не менее двух вариантов решения проблемы. Представлены должностные инструкции: главного инженера, начальника производственной лаборатории, начальника производства, инженера-технолога. На производстве появилась проблема (приложение №1).Приложение №1 Основные положения должностных инструкций Главный инженер руководит производственно-технической деятельностью хлебозавода. Определяет техническую политику и перспективы развития, направления реконструкции и перевооружения хлебозавода, его специализации, ускорения темпов роста производительности труда, улучшения качества, расширения и обновления ассортимента продукции. Осуществляет общее руководство по следующим направлениям: • - выполнение производственной программы в установленном объеме и ассортименте; • - максимальное использование производственных мощностей; изыскание и использование резервов производства; улучшение качества продукции в соответствии с нормативной документацией; - выполнение норм выходов и разработка мероприятий по экономии сырья; обеспечение технологической дисциплины на производстве, лабораторного контроля и соблюдение рецептур; • - планирование и выполнение капитального ремонта оборудования, зданий и сооружений; • - составление и осуществление планов капитального строительства; внедрение прогрессивной технологии, модернизация оборудования, комплексная механизация и автоматизация процессов, диспетчеризация управления производством; разработка мероприятий, обеспечивающих экономию топлива, электроэнергии и материалов; • - выполнение планов, технико-экономических показателей; • - разработка и внедрение новых сортов изделий улучшенного качества; • - внедрение достижений науки и техники; • - соблюдение трудовой дисциплины и правил безопасности. • Начальник производственной лаборатории руководит технологической деятельностью хлебозавода в соответствии с планом, утвержденным директором. Обеспечивает организацию контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартами и техническими условиями; ведет учет действующей нормативной документации; организует проведение пробных выпечек; обеспечивает изучение и выполнение сотрудниками лаборатории правил безопасности при проведении лабораторных работ; осуществляет контроль за обеспечением работников лаборатории санодеждой и средствами индивидуальной защиты. Участвует в разработке и внедрении мероприятий по повышению эффективности производства с учетом новейших достижений науки и техники, модернизации технологического процесса, экономии материальных ресурсов. Контролирует выполнение лабораторных анализов и фиксирование их результатов по утвержденным нормам в лабораторных журналах. Организует проведение дней качества. • Начальник производства обеспечивает выполнение производственного плана, устанавливая суточные и сменные задания по цехам, участкам, сменам и бригадам. На основе ежедневного заказа экспедиции и согласно производственной программе составляет почасовой технологический график производства, в котором предусматривается выполнение заказа по количеству и ассортименту с учетом графика поставки хлебобулочных изделий в торговую сеть. Осуществляет контроль за выполнением заказа согласно технологическому графику по времени, качеству и ассортименту, выявляет причины брака и принимает меры к их устранению. Обеспечивает производство основным и дополнительным сырьем, материалами, инвентарем, посудой, санодеждой, дезрастворами, моющими средствами и т. п. и контролирует их рациональное использование согласно нормам выхода готовой продукции, производственных рецептур. Разрабатывает мероприятия по уменьшению потерь, по использованию отходов производства и обеспечивает их реализацию. Организует расстановку кадров в технологической цепи и обеспечивает рациональную загрузку технологического оборудования. Обеспечивает санитарное состояние производственных и подсобно-вспомогательных помещений в соответствии с санитарными нормами. Следит за оформлением и выполнением договоров на медицинские осмотры, медицинское обследование, контролирует прохождение работниками санминимума. Следит за организацией труда. Участвует в разработке новых сортов изделий, в составлении мероприятий по улучшению организации труда, технологии, санитарии и качества выпускаемой продукции. • Старший инженер-технолог (заместитель начальника лаборатории) разрабатывает технологический план производства, производственные рецептуры и технологические указания; устанавливает порядок расходования муки; составляет оперативные инструкции для рабочих мест; совместно с отделом главного механика проводит проверку дозирующего оборудования на соблюдение производственной рецептуры; поручает проведение контрольных производственных выпечек инженеру-технологу; определяет размеры технологических затрат и потерь, систематизирует эти материалы, ведет расчет выхода хлеба. Проводит работу по улучшению качества изделий, разработке и внедрению новых сортов изделий, новых технологических процессов; участвует в освоении оборудования; следит за соблюдением правил техники безопасности при проведении работ в лаборатории и на производстве; контролирует работу инженеров-технологов и сменных технологов; в отсутствие начальника лаборатории выполняет его работу. • Инженер-технолог. Ведет работу по улучшению качества изделий и выявлению причин ухудшения качества, принимает участие в разработке мероприятий по их устранению, а также по внедрению новых сортов изделий и отдельных технологических приемов. Выполняет задания начальника лаборатории или старшего инженера-технолога по вопросам производства и определению технологических потерь и затрат, по проверке дозирующего оборудования. Следит за качеством полуфабрикатов и готовой продукции и в случае необходимости выбраковывает их. Отбирает образцы, проводит анализ основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с регистрацией результатов. Ведет учет массы сырья и готовой продукции, отобранной на анализ. Проблема На хлебозаводе из-за объективных и субъективных причин ухудшилось качество выпускаемых изделий. Перечень оценочных показателей и максимальная сумма баллов приведены в таблице. Оценочные показатели Сумма баллов Оперативность выявления дефектов 2 Правильность заключения о причинах, вызвавших отклонения по каждому из перечисленных дефектов 2 Правильность выбора технологического и организационного приемов для устранения каждого дефекта 5 Учет технологического параметра как фактора при реализации принятого решения 3 Умение составлять официальные документы 2 Оперативность работы 3 "

## Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

Назовите способ проведения проверки утечки газа: а) на ощупь; б) мыльной водой, в) внешним осмотром, г) помощью спичек или зажигалки.Как сбить пламя на человеке? а) быстро побежать, б) уронить человека и катать по земле, в) накрыть горящего одеялом, г) сбить пламя веткой. Чем нужно тушить загоревшуюся электропроводку или электроприборы? а) водой. б) химическим пенным огнетушителем. в) землёй. г) порошковым огнетушителем.

## Русский язык

Раздел 3Лексика и фразеология Тема 3.1. Слово в лексической системе языка ПК 1.1 ПК 2.1. МР 03, МР 04, МР 08, МР 09 ЛР 04, ЛР 05, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03 "В учебниках «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Кулинария» найдите 5 однозначных и 5 многозначных слов. Пользуясь толковыми словарями, определите их значения. Запишите в тетрадь 3 составленных Вами предложения с этими словами.Прочитайте текст, выпишите выделенные слова, разберите их по составу.

Торт празднику голова! Так, перефразировав известное выражение, можно вкратце охарактеризовать наше отношение к торту. Ведь, если задуматься, то и вправду, какое торжество или юбилей обходится без этого кулинарного шедевра? Сегодня нельзя с уверенностью сказать, где и кто изобрел торт. Некоторые историки в области кулинарии склоняются к выводу, что первый прототип торта зародился в Италии. Лингвисты считают, что само слово «торт «в переводе с итальянского означает «нечто витиеватое и замысловатое», и связывают его с многочисленными украшениями торта из россыпи различных цветов, надписей и орнаментов. Другие же придерживаются иной теории происхождения тортов. Всем известны вкуснейшие сладости Востока, которые даже искушенного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом. Последователи этой идеи выяснили, что древние кулинары самой загадочной части света готовили десерты с использованием молока, меда и кунжута. Каково бы не было мнение о происхождении первых тортов, нельзя не согласиться с тем утверждением, что законодателем моды в мире десерта является Франция. Именно там, в маленьких кофейнях и кафе, появившись однажды, торт завоевал весь мир. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Неудивительно, что в этой стране любви и романтики появились самые известные названия десертов, до сих пор ласкающие нам слух: безе, крем, карамель, желе и бисквит. Тем не менее, вне зависимости от того, кто же все-таки изобрел торт, в каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда. "

## Физика

Введение. Физика и методы научного познания ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение и описание физических явлений; проведение физического эксперимента; умением выявлять зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы;

Определите плотность гречневой крупы, используя самодельные весы и бутылочку из-под детского питания. (Ответ. С помощью весов определяют массу N гречневых крупинок, объем определяют с помощью бутылочки для детского питания, на которой имеются деления в миллилитрах, а плотность вычисляют). Почему при сбивании яичные белки из жидкости превращаются в густую пену? (Ответ. Молекулы в яичном белке запутаны, как макароны. Когда белок взбивают или нагревают, молекулы расправляются и начинают плотнее притягивать друг друга, поэтому белок становится жестче). Почему сосиски при варке лопаются обычно вдоль, а не поперёк? (Ответ. Если избыточное давление внутри сосиски равно p, то на единицу длины поперёк сосиски приходится сила F1 = p× S/2p R = p× R/2, где R и S – радиус и площадь поперечного сечения сосиски. Вдоль же сосиски длины l на единицу длины приходится сила F2 = p× l× 2R/(2l+4R) » p× R. Сила F2 почти в два раза больше, чем F1).

## Химия

Тема 1.2 Строение вещества Чистые вещества и смеси. Дисперсные системы. Растворы ПК.3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК. 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПРб 03 Владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач.

К 300 мл раствора кленового сиропа с массовой долей сахара 20% (плотность раствора 1,2 г/мл) прибавили 40 г сахара. Определите массовую долю (%) сахара в новом сиропе? 1. При изготовлении копченых колбасных изделий используют нитрат аммония. Сколько миллилитров газа (н.у.), образуется при разложении 85 кг этого вещества по уравнению химической реакции: NH4NO3→NH4 NO3+O2↑ Какова роль кислорода в процессе копчения? 2.В пище есть «враги» необходимого для организма кальция, которые препятствуют его усвоению. Главный «антикальцинист» - щавелевая кислота, связывающая кальций в неусвояемую форму. Со щавелевой кислотой кальций образует малорастворимый оксалат кальция СаС2О4. Важно не злоупотреблять блюдами из щавеля и шпината, в листьях которых 0,1 – 0,5 % щавелевой кислоты. Какое количество (моль) кальция будет связывать щавелевая кислота, присутствующая в 100 г листьев щавеля? Срок хранения креветок при температуре –3 °С равен трём суткам, а при температуре –13 °С — девяти суткам. Сколько времени креветки можно хранить при температуре –23 °С?

## Физика

Раздел 1. Механика Тема 1.2 Основы динамики "ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами" ПР у 02 сформированность умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, объяснять принципы работы и характеристики приборов и устройств, объяснять связь основных космических объектов с геофизическими явлениями;

Повар массой 75кг держит кастрюлю массой 25кг. С какой силой он давит на пол?

## Физическая культура

Тема 4.1 Здоровый образ жизни и профессиональная деятельность ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Пр б 01 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО)

Подготовить выступление (доклад + презентация) по теме занятия Составить профессиограмму выбранной профессии/специальности, заполнить таблицу Письменное тестирование по теме занятия Составить и продемонстрировать комплексы вводной гимнастики /физкультурой паузы Составить и продемонстрировать комплекс из 10-15 упражнений, направленный на профилактику профессиональных заболеваний

## Физика

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика. Тема 2.2 Основы термодинамики "ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами" ПР у 01 сформированность системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях, представлений о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях; В какой посуде пища подгорает легче(быстрее): в медной или чугунной?

Физика

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика. Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы "ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами" ПР у 05 формированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности

Как заставить картофель свариться быстрее? Объяснить физические свойства и законы, которые используются при ответе

## Русский язык

РАЗДЕЛ 5. Морфология и орфография Тема Числительные "ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами" ПРб 01 Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике

Замените числовую запись буквенной. Для приготовления овощного супа с копченой грудинкой вам понадобится около 358 г копченой грудинки, не менее 500 г белокочанной капусты, чуть более 258 г консервированной фасоли. Необходимо также запастись 355 г зеленого горошка, 12 картофелинами и 5-6 морковинами. При подаче супа на стол не забудьте о 200-250 г сыра.

## Русский язык

РАЗДЕЛ 5. Морфология и орфография Тема Глагол "ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами" ПРб 01 Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике

Текст перепишите, ставя глаголы, заключённые в скобки, в форму повелительного наклонения множественного числа, определите спряжение глаголов, 2 глагола проспрягайте письменно Мороженое « Апельсиновая бомба» Сливки (взбить) до загустения. Отдельно (взбить) яйца с сахарной пудрой, (добавить) взбитые сливки, (перемешать). С целого апельсина (снять) цедру, (измельчить). Из двух апельсинов (выжать) сок. (Добавить) сок и цедру к сливочно-яичной массе и снова (взбить) в течение пяти минут. (Перелить) мороженое в форму для заморозки и (поместить) в морозилку. Мороженое периодически (перемешивать), чтобы масса осталась однородной и цедра не оседала на дно. Когда мороженое практически замерзло, (приступать) к приготовлению начинки. Для этого (растопить) шоколад на водяной бане. В яйцах (отделить) желтки от белков, (взбить) желтки с сахаром. Затем (добавить) растопленный шоколад, (продолжить) взбивать. Отдельно (взбить) белки и аккуратно (добавить) к шоколадной массе и (поместить) на час в морозилку. Из застывшего мороженого (вырезать) серединку. Полученное отверстие (заполнить) шоколадной начинкой и (добавить) орехи.

## Обществознание

Раздел 1. Человек в обществе Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. знание о перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации

Подобрать аргументы «за» и «против» по вопросу перспектив развития профессии в информационном обществе, а также направлений цифровизации в профессиональной деятельности

## Математика

Раздел 1. Повторение курса математики основной школы Тема 1.3. Геометрия на плоскости ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни Решение практико-ориентированных задач

Биология

Раздел 4. Экология. Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их На основе федерального классификационного каталога отходов определите класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте

## Обществознание

Раздел 2. Духовная культура Тема 2.1. Духовная культура личности и общества ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. знание об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека

Подготовить сообщение на тему «Этикет в профессиональной деятельности»

## Математика

Раздел 8. Первообразная функции, ее применение Тема 8.5 Определенный интеграл в жизни ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл

Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей

## Биология

Раздел 4. Экология. Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента сформированность умения выделять особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере

Изучите механизм адаптации организма человека к физической нагрузке, температуре и объясните полученные результаты и сформулируйте выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов

## Обществознание

Раздел 3. Экономическая жизнь общества Тема 3.1. Экономика-основа жизнедеятельности общества ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. знание об особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах

Составить презентацию об особенностях разделения труда и специализации в сфере вашей профессии.

## Математика

Раздел 14. Уравнения и неравенства Тема 14.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов

Решите текстовые задачи профессионального содержания

## Биология

Раздел 5. Биология в жизни. Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента Понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

Решите кейс на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий. Представьте результаты решения в виде презентации.

## Русский язык

Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы Выполнение практической работы на тему «Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари»

## Основы безопасности жизнедеятельности

Раздел 6. Прикладной модуль Тема. 6.1. Как выявить и описать опасности на рабочем месте ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде)

Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и профессиональных заболеваний

## География

Раздел 1. Общая характеристика мира. Тема 1.4. Мировое хозяйство ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления

Определите хозяйственную специализацию стран и регионов мира

## Русский язык

Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы

Выполнение практической работы на тему «Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)»

## Основы безопасности жизнедеятельности

Раздел 6. Прикладной модуль Тема. 6.1. Как выявить и описать опасности на рабочем месте ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде)

Создание презентации об историях травматизма и развития профессиональных заболеваний

## География

Раздел 1. Общая характеристика мира. Тема 1.4. Мировое хозяйство ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни

Разместите профильную отрасль мирового хозяйства на карте мира

## Русский язык

Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации Тема 4.4. Деловой стиль ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы

Выполнение практической работы на тему «Виды документов, используемых при выполнении работ»

## Основы безопасности жизнедеятельности

Раздел 6. Прикладной модуль Тема 6.5. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях

Составить перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе работ

## География

Раздел 1. Общая характеристика мира. Тема 1.4. Мировое хозяйство ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем

Составьте экономико-географические характеристики профильной отрасли

## Физика

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика Тема 2.1 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. решать расчетные задачи на закон Гука, расчет абсолютной и относительной влажности воздуха; точки росы; энергии поверхностного слоя; поверхностного натяжение; коэффициента линейного расширения; коэффициента объёмного расширения;

Решите задачу. Закрытый сосуд объемом V1 = 0,5 м3 содержит воду массой m = 0,5 кг. Сосуд нагрели до температуры t = 147 °C. На сколько следует изменить объем сосуда, чтобы в нем содержался только насыщенный пар?

## Иностранный язык

Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка

Круглый стол «Моя будущая профессия»

## Физика

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика Тема 2.1 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. решать расчетные задачи на закон Гука, расчет абсолютной и относительной влажности воздуха; точки росы; энергии поверхностного слоя; поверхностного натяжение; коэффициента линейного расширения; коэффициента объёмного расширения;

Решите задачу. Баллон содержит 50 л кислорода, температура 27° C, давление 2 МПа. Найти массу кислорода.

## Иностранный язык

Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей Тема 2.2 Промышленные технологии ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17-18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи

Расскажите о преимуществах и недостатках применения техники и инновационных технологий

## Физика

Раздел 3. Электродинамика Тема 3.2 Законы постоянного тока ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. владеть основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами)

Лабораторная работа «Определение КПД электроплитки»

## Иностранный язык

Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17-18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи.

Доклад с презентацией «Знаменитые личности в моей профессии»

## Физическая культура

"Раздел 1 Физическая культура, как часть культуры общества и человека Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня" ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

Составление профессиограммы. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики

## Информатика

Раздел 2. Использование программных систем и сервисов Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации

Составьте инструкцию по охране труда в текстовом процессоре

## Физическая культура

Раздел 1 Физическая культура, как часть культуры общества и человека Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью

Определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств

## Информатика

Раздел 2. Использование программных систем и сервисов Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации

Составьте и заполните бланк документа

## Физическая культура

Раздел 2 Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью

Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности

## Информатика

Раздел 2. Использование программных систем и сервисов Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации

Составьте презентацию на тему «Моя профессия»

## Химия

Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ

Решение кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с экологической безопасностью.

## История

Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922). Первая мировая война и послевоенный кризис Тема 1.3 Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран ХХ – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач.

Составьте презентацию о родном крае в годы Революции, Гражданской войны

## Химия

Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов техносферы Тема 9.4. Химический анализ проб материалов ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность

Лабораторная работа «Химический анализ материалов, используемых при производстве»

## История

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 гг. Тема 3.4 Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран ХХ – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач.

Найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится профессия, в годы Великой Отечественной войны

## Химия

Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов техносферы Тема 9.5. Исследование объектов техносферы ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)

Лабораторная работа «Оценка качества исследуемого объекта исходя из результатов химического анализа»

## История

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 гг. Тема 3.4 Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран ХХ – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач.

Составить краткую биографическую справку о представителе профессии в годы Великой Отечественной войны

## Литература

Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры Тема 1.3 «Дело мастера боится» ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

Групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела, подготовка сообщений

## Литература

Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему? Тема 2.4 «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..» ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования)

«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом).

## Литература

Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему? Тема 2.10 Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов) Работа с образцовым документом резюме.

Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме.

## Русский язык

Раздел 2 «Язык и речь. Культура речи. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы». Тема: «Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения. Орфоэпия и орфоэпические нормы». ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. личностные результаты: ЛР: 1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; 3) духовно-нравственного воспитания: осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; 6) трудового воспитания: готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка; 8) ценности научного познания: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; умения работать с информацией как часть ПУУД: владеть навыками получения информации, в том числе лингвистической, из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия - в профессиональную среду; КУУД: осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни; развернуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать свое мнение, строить высказывание; РУУД: оценивать приобретенный опыт; предметные результаты: анализировать и характеризовать особенности произношения безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных, некоторых грамматических форм, иноязычных слов, анализировать и характеризовать речевые высказывания (в том числе собственные) с точки зрения соблюдения орфоэпических и акцентологических норм современного русского литературного языка.

1.Расставьте ударение в словах, пользуясь орфоэпическим словарем. 2. Напишите небольшую статью об особенностях современного кулинарного искусства, используя данные слова. Белковый, бешбармак, бланшировать, брокколи, брусничный, торты, взыскательный, выварить, высококалорийный, бешамель, бракераж, бланширование, барбекю, дуршлаг, калибровка, компоте, клафути, кулинария, лингвине, меланж, панирование, тефтели, термостатирование, творог. 3. Пользуясь словарем иностранных слов или Интернет-ресурсами, подберите 7 терминов по своей специальности. Запишите их значение и составьте с ними предложения.

## Литература

Раздел «Русская литература второй половины XIX века». Тема: Мини-сочинение на тему: «Мотив еды в романе И.А. Гончарова «Обломов», «Гастрономические пристрастия героев романа И.А. Гончаров «Обломов» (на выбор) ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07, МР 01, МР 02, МР 04, МР 05, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07. Личностные результаты: личностные результаты: 1) гражданское воспитание: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; 3) духовно-нравственного воспитания: способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы; 4) эстетического воспитания: способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы; 6) трудового воспитания: интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; познавательные УУД: владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе; регулятивные УУД: давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе; Предметные результаты: знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: роман И.А. Гончарова «Обломов».

Написать сочинение на тему: «Мотив еды в романе И.А. Гончарова «Обломов» или «Гастрономические пристрастия героев романа И.А. Гончарова «Обломов»».

## Литература

Раздел «Русская литература второй половины XIX века». Тема: Сравнительный анализ воплощения темы еды и обжорства в произведениях Н.В. Гоголя («Старосветские помещики», «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Мёртвые души» и др.) и И.А. Гончарова. ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07, МР 01, МР 02, МР 04, МР 05, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07. Личностные результаты: личностные результаты: 1) гражданское воспитание: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; 3) духовно-нравственного воспитания: способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы; 4) эстетического воспитания: способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы; 6) трудового воспитания: интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; познавательные УУД: владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе; регулятивные УУД: давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе; Предметные результаты: знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: произведения Н.В. Гоголя «Старосветские помещики», «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Мёртвые души»; роман И.А. Гончарова «Обломов».

Произвести сравнительный анализ воплощения темы еды и обжорства в произведениях Н.В. Гоголя («Старосветские помещики», «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Мёртвые души» и др.) и И.А. Гончарова.

## Литература

Раздел «Русская литература второй половины XIX века». Тема: Провести литературоведческое исследование на тему: «Тема голода и бедности в лирике Н.А. Некрасова и в поэме «Кому на Руси жить хорошо». ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ЛР 01, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07, МР 01, МР 02, МР 04, МР 05, ПРб 05, ПРб 06, ПРб 07. Личностные результаты: личностные результаты: 1) гражданское воспитание: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; 3) духовно-нравственного воспитания: способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы; 4) эстетического воспитания: способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы; 6) трудового воспитания: интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; познавательные УУД: владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе; регулятивные УУД: давать оценку новым ситуациям, в том числе изображенным в художественной литературе; Предметные результаты: знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: лирика Н.А. Некрасова, поэма «Кому на Руси жить хорошо».

Провести литературоведческое исследование на тему: «Тема голода и бедности в лирике Н.А. Некрасова и в поэме «Кому на Руси жить хорошо».

## Иностранный язык

Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 1) овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Современный мир профессий; 2) овладение умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля); 3) овладение пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо; 4) знание и понимание основных значений изученных лексических единиц; овладение навыками распознавания употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; 5) осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.

1. Прочитать и перевести текст - Особенности подготовки по профессии: Повар-кондитер. Составить глоссарий профессионально - ориентированной лексики не менее 10 слов. 2. Написание сообщения: Основные принципы деятельности по специальности: Повар-кондитер. Минимум 10 предложений. 3. Подготовить и продемонстрировать диалоги с использованием профессионально - ориентированной лексики по заданной ситуации «Повар-кондитер на собеседовании».

# 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## Обществознание

Тема 1.3 Экономическая жизнь общества ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. "ПРб 1 сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; ПРб 2 умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; ПРб 3 владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; ПРб 4 владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; ПРб 5 связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; ПРб 6 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; ПРб 7 владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; ПРб 8 использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; ПРб 9 владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; ПРб 10 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; ПРб 11 сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; ПРб 12 владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан."

Задание №1 Составьте социальную памятку, характеризирующую трудовую деятельность современного Повара кондитера. Задание №2 Предприятия общественного питания арендовало несколько помещений для открытия сети закусочных и кафе русской кухни «Рябинушка». Труд как фактор производства в данной фирме представляет(ют): 1.оборудование для кухни 2.средства на закупку продуктов 3.штат поваров, кондитеров и официантов 4.оригинальное оформление залов Задание 3. Работники кондитерской фабрики получают дивиденды по принадлежащим им ценным бумагам предприятия. Это право сохраняется за ними даже в случае увольнения. Какую форму собственности иллюстрирует этот пример? 1) государственную 2)кооперативную 3) частную 4) акционерную

## История

Тема 3.2 Советский Союз в 1929 –1941 гг. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. "ПРб 1 понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); ПРб 2 знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; ПРб 3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; ПРб 4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; ПРб 5 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века; ПРб 6 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; ПРб 7 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; ПРб 8 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее); ПРб 9 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России; ПРб 10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; ПРб 11 знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров." Илья Иванович Машков 1936 г. «Советские хлебы»

Задание 1. Что за изделия изображены на картине И.И. Машкова «Советские хлебы»? Задание 2. Дайте краткую характеристику технологии приготовления одного из изделий. Задание 3. Картина датируется 1936 годом. Что это за эпоха в СССР? Кто находился у власти? Задание 4. Что, на ваш взгляд, символизирует эта картина? Задание 5. Согласны ли вы с утверждением автора картины, приведите аргументы: «Я захотел доказать (…), что наше советское живописное искусство должно быть по ощущению созвучно нашему времени и понятно, убедительно, доходчиво каждому трудящемуся человеку. Натюрморт «Хлебы» - это наша московская рядовая пекарня своего времени (…) нашенская, московская, тутошняя, а не парижская».

## Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 14. Безопасное поведение в бытовых ситуациях. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. "ПРб 1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; ПРб 2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; ПРб 3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; ПРб 4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; ПРб 5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; ПРб 6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; ПРб 7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; ПРб 9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; ПРб 10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; ПРб 11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; ПРб 12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности."

Задание 1 Численность населения России 140 млн человек. Индивидуальная вероятность смерти (или риск) от отравления некачественным алкоголем R = 2,4∙10–4 1/чел∙год. Рассчитать число жителей России, погибающих в год по этой причине. Задание 2 Определить, соответствует ли нормам естественная освещенность в производственном помещении кулинарии, если: наружная освещенность Енар = 10 000 лк; внутренняя освещенность Евн = 100 лк; нормативное значение КЕО, соответствующее разряду и подразряду зрительной работы ен = 1,5 %. Коэффициент светового климата тN = 0,75. Фактический КЕО = EE вннар100 %=1,0 %. Нормативная освещенность еN = ен ∙ тN = 1,125 %. Задание 3 Коэффициент частоты производственного травматизма для работников сервиса за отчетный период составил 4,3. Чему равен риск получения травмы работником сервиса за указанный период времени?

## Физическая культура

Тема 1.6 Физическая культура в профессиональной деятельности ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.,ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. "ПРб 1 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ""Готов к труду и обороне"" (ГТО); ПРб 2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6 положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)."

Примерный комплекс упражнений производственной гимнастики для поваров-кондитеров: 1. Скользя пятками по полу, вытягивают ноги вперед, правую руку заводят за голову, левую в сторону - вдох, расслабленно опускают руки вниз - выдох, то же в другую сторону. Повторяют 6-8 раз. 2. Ноги вытягивают вперед, руки перед грудью, туловище поворачивают вправо, руки разводят в стороны, возвращаются в исходное положение, то же в левую сторону. Повторяют 8-10 раз, дыхание произвольное. 3. Скользя по полу пятками, вытягивают ноги вперед, поднимают руки вверх и прогибаются. Затем наклоняются вперед, касаясь руками пола перед собой, выпрямляясь, руки поднимают вверх, ноги соединяют и возвращаются в исходное положение, повторяют 6-8 раз, дыхание произвольное. Каждое упражнение повторяют 6-12 раз. Комплекс упражнений для позвоночника, который можно делать прямо на рабочем месте: 1. «Маятник». Поворачивайте голову по/против часовой стрелке, при этом старайтесь держать кончик носа неподвижным. Повторите то же самое с опущенной и высоко поднятой головой. 2. Медленно поворачивайте голову влево как можно дальше. Дойдя до предела, откиньте голову назад, почувствовав растяжку мышц шеи с противоположной стороны. Вернитесь к исходной позиции и повторите в другую сторону. 3. Опустите голову вниз и попробуйте словно бы «вытереть» подбородок об грудь. Запрокиньте голову назад, и сделайте пару вращательных движений.

## Биология

Тема Основы экологии ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. "ПРб 1 овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; ПРб 2 овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронноесообщение личного характера; ПРб 3 знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; ПРб 4 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии ПРб 5 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; ПРб 6 овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПРб 7 овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; ПРб 8 развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПРб 9 приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети ""Интернет"" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме."

Задание 1 Более 30% населения Земли испытывает дефицит пресной воды. Рассчитайте приблизительное число людей, живущих в условиях неудовлетворительного водообеспечения. Задание 2 Санитарный врач в образце воды массой 2 кг определил нитраты, массовая доля которых составляет 0,02%. Можно ли использовать такую воду для приготовления пищи, если предельно допустимая концентрация нитратов в воде составляет 45 мг/л Задание 3 Определить энергетическую ценность 200 г пастеризованного коровьего молока, если в нем содержится (в %): белков – 3.5, жиров – 3.2; углеводов – 4.5. Если известно, что 1 г усвояемых углеводов – 3.75 ккал или 15.7 кДж; 2. 1 г жиров – 9.0 ккал или 37.7 кДж; 3. 1 г белков – 4.0 ккал или 16.7 кДж

## Химия

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация, Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания., ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания., ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания., ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. "ПРб 1 сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРб 2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; ПРб 3 сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; ПРб 4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПРб 5 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; ПРб 6 владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРб 7 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; ПРб 8 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам ""Металлы"" и ""Неметаллы"") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; ПРб 9 сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); ПРб 10 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; ПРб 11 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; ПРб 12 для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул."

Задание 1 Вычислите, какую часть лимона необходимо съедать ежесуточно для того, чтобы восполнить потребность организма в витамине С. В расчетах следует принять, что масса лимона равна 100 г; содержание витамина С (аскорбиновой кислоты) в лимоне составляет 0,5 %. Задание 2 Раствор сахара массой 2 кг с массовой долей 8% упарили до массы 600г. Какова массовая доля сахара в полученном сиропе? Задание3 Неприятный запах горелого масла и любых перегретых жиров объясняется образованием акролеина (пропеналя), который является продуктом дегидратации глицерина. Какие реакции, протекающие при жарке пищи, приводят к образованию акролеина из жиров?

## Физика

Тема 3.1 Электрическое поле ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи., ,ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания., ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. "ПРб 1 сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2 сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3 владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4 владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 5 умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 6 владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7 сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; ПРб 8 сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; ПРб 9 сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; ПРб 10 овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; ПРб 11 овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)."

Задание 1. Сосиска имеет длину 15 см и толщину 2 см (см. рисунок). В кипятке она лопается вдоль, а не поперек. Найти, во сколько раз сила давления, действующая на ее продольное сечение, больше силы, действующей на поперечное сечение. Задание 2. Во сколько раз давление воды на дно кофейника больше, чем на дно чайника, если высота столба воды в кофейнике 30 см, а в чайнике – 12 см? Задание 3. Определите массу серебряной ложки, если для изменения ее температуры от 20 до 40 градусов Цельсия требуется 250 Дж энергии. (Удельная теплоемкость серебра 250 Дж/(кг С) ) Задание 4. Сколько воды можно нагреть от 20 °С до 70 °С, используя теплоту, выделившуюся при полном сгорании 0,42 кг сухих дров. Задание 5 .На электроплитке нагревали 1,2 л воды от 10 °С до 100 °С. При этом 3 % ее обратилось в пар. Сколько времени длилось нагревание, если мощность плитки 800 Вт, а ее КПД – 65 % Задание 6. Тепловая нагрузка горелки водонагревателя равна 25 МДж/ч, вместимость бака 80 л, КПД составляет 80%. Сколько времени потребуется для нагревания воды в баке водонагревателя от 25° до 90° C? Задание 7. Куриное мясо, температура которого 70° C, приведено в соприкосновение с холодным соусом, температура которого 20° C. В тепловом равновесии установилась температура 30° C. Во сколько раз теплоемкость холодного соуса больше теплоемкости горячего мяса?

## Информатика

Тема 2.1 Алгоритмы и структуры данных ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала "ПРб 1 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями ""информация"", ""информационный процесс"", ""система"", ""компоненты системы"", ""системный эффект"", ""информационная система"", ""система управления""; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; ПРб 2 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; ПРб 3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; ПРб 4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ПРб 5 основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; ПРб 6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; ПРб 7 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; ПРб 8 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); ПРб 9 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; ПРб 10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); ПРб 11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ПРб 12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах"

"Задание 1. Создайте технологическую карту в MS Word по приведённому ниже образцу. При форматировании таблицы используйте следующие операции: 1. Объединение ячеек. 2. Заливка ячеек. 3. Выравнивание в ячейках. 4. Вставка рисунков в ячейки. Задание 2. Создайте книгу рецептов в текстовом редакторе, используя возможности MS Word. Ход работы 1. Включите компьютер, откройте текстовый редактор Microsoft Word. 2. Первый лист оформите в виде титульной страницы, используя вкладку Вставка. Дизайн выберите любой. Измените параметры титульной страницы на те, которые необходимы вам. Пример представлен внизу. 2. Вторую страницу оставьте свободной. Перейдите на третью страницу текстового документа (переход на следующую страницу осуществляется нажатием комбинации клавишь Ctrl+Enter). 3. Оформите третий лист документа по примеру приведённому ниже. 4. Четвёртый лист. 5. Пятый лист. 6. Дополните свой документ ещё четырьмя рецептами на заданную тематику (каждый рецепт на новой странице). 7. Вернитесь на третий лист своего документа. Установите курсор после слова Сыр (где идёт перечень ингридиентов), перейдите на вкладку Ссылки и нажмите кнопку Вставить сноску. Справа от слова и внизу документа под разделительной чертой появится цифра 1. Внизу введите текст «Сыр – это пищевой продукт в виде твёрдой или полутвёрдой массы, приготовляемой из заквашиваемого особым способом молока». Оформите все ингридиенты данного блюда в виде сносок. Определения ингридиентов можно взять из словаря в сети Internet. 8. Создайте список литературы на сайты которыми вы пользовались. Для этого в конце документа создайте новый лист, на вкладке Ссылки в разделе Ссылки и списки литературы нажмите на кнопку Управление источниками . В открывшемся диалоговом окне Диспетчер источников нажмите на кнопку . Откроется диалоговое окно Создать источник. Заполните следующие поля: Тип источника, Название веб-страницы, URL –адрес. Нажмите кнопку ОК. Создайте таким образом не менее пяти источников. Далее нажмите на кнопку раскрывающегося списка Список литературы и выберите пункт Встроенный. Если вы всё сделали правильно, то на странице должен появится список литературы созданной вами. 9. Подпишите рисунки приведённые у вас в документе. Для этого, выделите рисунок, перейдите на вкладку Ссылки и нажмите кнопку Вставить название. В открывшемся диалоговом окне Название введите название рисунка, убедитесь что в положение выбран пункт Под выделенным объектом, нажмите кнопку ОК. Отформатируйте подпись рисунка: выравнивание по центру, размер шрифта 12 пт. Подпишите данным способом все рисунки распологающиеся в вашем документе. 10.Создайте оглавление к вашему документу. Для этого: – выделите все заголовки ваших рецептов + список литературы (для выделения текста в разных областях документа удерживайте нажатой клавишу Ctrl); – перейдите на вкладку Главная и в разделе Стили выберите оформление Заголовок 1; – установите курсор на второй странице вашего документа; – перейдите на вкладку Ссылки, нажмите на кнопку раскрывающегося списка Оглавление и выберите пункт Автособираемое оглавление 1. Если вы всё сделали правильно, у вас на второй странице документся появится Оглавление, примерный вид которого приведён на рисунке ниже. Перейдите в конец документа, на вкладке Ссылки нажмите на кнопку Список иллюстраций , сделайте следующие действия: – в открывшемся диалоговом окне Список иллюстраций нажмите на кнопку Изменить; – в открывшемся диалоговом окне Стиль нажмите на кнопку Изменить; – в открывшемся диалоговом окне Изменение стиля в графе Основан на стиле: выберите пункт Заголовок 1; – закройте все диалоговые окна нажатием на кнопку ОК. Вернитесь в раздел Оглавление. Сделайте двойной щелчок левой кнопкой мыши внутри оглавления, нажмите на кнопку Обновить таблицу… В открывшемся диалоговом окне установите переключатель в раздел обновить целиком, нажмите кнопку ОК. Задание 3. Составить меню комплексного обеда и рассчитать его стоимость. Ход выполнения задания Выберите номер варианта, уточнив его у преподавателя. № Меню № меню 1 Салат картофельный с сельдью Щи из свежей капусты с картофелем Пюре картофельное Мясо, жаренное крупным куском Какао с молоком сгущенным Хыяр хычин (пирог с тыквой –кабардино-балкарское национальное изделие) 14 Салат из свежих огурцов Щи из свежей капусты Картофель жареный (из сырого) Бифштекс Какао с молоком Каттама (лепешка с луком – кыргызское национальное изделие) 2 Салат из белокочанной капусты Солянка грибная Рагу овощное (2-й вариант) Лангет Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах Эгерче (лепешка жареная – марийское национальное блюдо) 15 Салат из свежих помидоров Солянка рыбная Рагу овощное (1-й вариант) Бифштекс с луком Кофе черный со взбитыми сливками по-венски Эгерче (лепешка печеная – марийское национальное блюдо) 3 Салат картофельный с огурцами или капустой Суп крестьянский с крупой Морковь, тушеная с черносливом или яблоками Антрекот Кисель молочный (густой) Сдобная лепешка на сковороде (карельское национальное изделие) 16 Салат из квашеной капусты Суп из овощей Овощи, припущенные с жиром Бефстроганов Кофе черный с лимоном и коньяком или ликером Рыбники (карельское национальное изделие) 4 Салат-коктейль овощной Рассольник домашний Капуста тушеная Поджарка Кисель из яблок (густой) Калитки картофельные (карельское национальное изделие) 17 Салат “Осенний” из свежих овощей с рыбой Щи суточные Кабачки или тыква, тушенные в сметане Шашлык из говядины Кофе черный с мороженым (гляссе) Паштет слоеный (пирог слоеный с повидлом) 5 Салат из редьки с жареным луком Суп полевой Свекла, тушенная в сметанном соусе Печень по-строгановски Кисель из повидла, джема, варенья Бэккен (пирожки) с тыквой (татарское национальное изделие) 18 Салат из зеленого лука Щи из квашеной капусты Бобовые отварные Пудинг из говядины Кофе по-восточному Кокроки с морковью 6 Винегрет из фруктов и овощей Суп картофельный с крупой Капуста жареная Биточки паровые Кисель молочный Кокроки со свеклой 19 Салат из цветной капусты, помидоров и зелени Щи зеленые Картофель, жаренный во фритюре Оладьи из печени Кофе на молоке по-варшавски Кокроки с капустой 7 Салат из свежих помидоров и огурцов Солянка сборная мясная Картофель жареный (из вареного) Тефтели Кисель из кураги Гуубат (пирожки слоеные с сыром и луком – адыгейское национальное изделие) 20 Салат из свежих помидоров со сладким перцем Щи из квашеной капусты с картофелем Картофель в молоке Рулет с луком и яйцом Кофейный напиток Кокроки с картофелем (удмуртские пирожки) 8 Салат из свеклы с сыром и чесноком Суп-лапша домашняя Картофель отварной Котлеты домашние Кисель из плодов или ягод свежих Шанежки наливные с яйцами 21 Редька с маслом или сметаной Рассольник ленинградский Макаровы жареные (из отварных) Зразы рубленые Кофе на молоке сгущенном Береки (мучное изделие с мясом – калмыцкое национальное блюдо) 9 Винегрет овощной Суп-харчо (грузинское национальное блюдо) Макароны отварные с томатом Котлеты московские Компот из смеси сухофруктов Расстегаи московские массой 210 г. 22 Салат столичный Щи из щавеля Макароны отварные с овощами Шницель натуральный рубленый Кофе на молоке Кулебяки 10 Салат из свеклы с черносливом, орехами, чесноком Суп картофельный с клецками Рис припущенный с томатом Бифштекс рубленый с яйцом или луком Компот из плодов или ягод сушеных Расстегаи с мясом или рыбой массой 143 г. 23 Рубленые яйца с маслом и луком Борщ украинский Макаронные изделия отварные Котлеты натуральные рубленые Кофе черный Ватрушки 11 Салат-коктейль рыбный Борщ московский Омлет натуральный Рыба, тушенная в томате с овощами Компот из апельсинов или мандаринов Чебуреки 24 Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем Борщ зеленый Омлет с сыром Рыба (семейства осетровых) припущенная Чай с молоком или сливками Беляши (казахское национальное блюдо) 12 Салат из моркови с орехами и медом Суп с макаронными изделиями и картофелем Омлет с луком Рыба, припущенная в молоке Компот из яблок и слив или из яблок и алычи Пончики 25 Салат с сыром Борщ с капустой и картофелем Омлет со шпиком Судак или щука, фаршированные (целиком) Чай с лимоном Пирожки жареные из дрожжевого теста 13 Салат из кукурузы с фасолью Борщ с картофелем Рис отварной Бифштекс рубленый Компот из свежих плодов Пирожки печеные из дрожжевого теста 1. Загрузите электронную таблицу MS Excel. Переименуйте Лист1 на «Меню». 2. Подготовьте таблицу по примеру, приведённому ниже (в столбец Наименование блюд, указывайте блюда по вашему варианту). Для заполнения ячейки D2 воспользуйтесь формулой СЕГОДНЯ из категории Дата и время. 3. Перейдите на второй лист, переименуйте его по названию вашего блюда и подготовьте таблицу калькуляционной карты. 4. Вместо знаков вопроса введите следующие формулы: Норма на 100 порций = Норма на 1 порцию \* 100 / 1000 Сумма = Норма на 100 порций \* Цена за 1 кг Общая стоимость сырьевого набора = Сложить все полученные суммы выше Торговая наценка = Общая стоимость сырьевого набора \* Торговая наценка Продажная цена на 100 порций = Общая стоимость сырьевого набора + Торговая наценка Продажная цена на 1 порции = Продажная цена на 100 порций / 100. 5. Аналогичным образом рассчитайте все блюда, которые входят в ваше меню. Каждое блюдо на отдельном листе. 6. Вернитесь на лист Меню. Для заполнения столбцов Выход и Цена за 1 пор., воспользуйтесь следующим алгоритмом: – сделайте активную ячейку, в которую вы хотите внести данные; – щёлкните на лист, где вы производили расчёты данного блюда; – щёлкните в ячейке Выход или Цена за 1 пор.; – нажмите клавишу Enter. 7. Рассчитайте итоговую стоимость комплексного обеда."

## Иностранный язык

Тема 2.4 Покупки, Тема 2.5 Еда ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. "ПРб 1 овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; ПРб 2 овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронноесообщение личного характера; ПРб 3 знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; ПРб 4 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии ПРб 5 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; ПРб 6 овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПРб 7 овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; ПРб 8 развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПРб 9 приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети ""Интернет"" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме." 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Тема: Способы приготовления пищи.

Задание 1. Прочитайте и переведите текст. TEXT METHODS OF COOKING Cooking is a heat treatment of food to make it edible. Many products cannot be eaten raw. Meat, fish and vegetables are usually cooked. Some fruits are not cooked, but some, such as apples, pears, and currants, may be used in pies or to make desserts. Fruits are also cooked to make jams, jellies, and marmalades. The four basic ways to cook food are: • heating in a liquid (boiling, stewing) • heating in fat or oil (frying and sauteing) • heating in steam (steaming) • heating by dry heat (baking, roasting and grilling). Boiling. We may boil food in different liquids and mixtures, including water, stock, and wine. Meat, poultry, many vegetables and spaghetti are cooked in this way. Stewing is cooking food slowly in liquid. It is often used for meat. Vegetables, herbs, and spices are usually added at the end of cooking. Deep-frying is immersion of food in hot fat or oil. Chipped potatoes and doughnuts are the best example of deep-frying. Deep- fried foods are called fritters. Shallow frying is frying on a pan in hot fat or oil, when the food is fried on both sides. We can fry eggs, meat, vegetables, mushrooms, onions and pancakes. Sauteing is frying when natural juices of the food are mixed with the fat or oil in the saucepan. We can also add stock, wine or cream. As a result we obtain a dish with a sauce. Steaming is a method of cooking above the surface of boiling liquid in a covered saucepan. Fish, vegetables, and poultry are especially suitable for steaming, as are some types of puddings. Baking is dry cooking inside an oven. Bread, cakes, pastries, tarts and biscuits are baked. Vegetables, especially potatoes, may also be cooked in, this way. Roasting is cooking meat and poultry, which are placed in an oven and cooked by dry heat. They are often basted, that is, the juices from the meat are spooned over during the process. Some cooks wrap the meat in a roasting foil with a little oil or melted fat. Meat can be also roasted on a spit. Grilling is a rapid method of cooking poultry, fish, cuts of meat, sausages and kebabs by heat, the source of which may be gas, electricity, or charcoal. СЛОВАРЬ heat treatment ['hkt'trktmant] тепловая обработка edible ['edibl] съедобный raw [го:] сырой wayспособ heat [hi:t] жар, тепло heating fhktir)] нагревание liquid flikwid] жидкость boiling ['boilirj] варка, кипячение stock [stok] рыбный или мясной бульон stewing ['stjuirj] длительное тушение в жидкости frying [Тгащ] обжаривание в масле shallow ['Jaslou] неглубокий, мелкий sauteing [sou'teiri] обжаривание в кастрюле с добавлением масла при помешивании steaming ['sti:miij] варка на пару baking ['beikir)] печение, запекание roasting ['roustipj обжаривание в духовке или на вертеле grilling ['grilirj] обжаривание на открытом источнике тепла (на углях, на гриле и т.д.) mixture ['mikstjb] смесь simmering ['simorii]] кипение на медленном огне sugar syrup ['/идэ sirap] сахарный сироп oven [лчп]духовой шкаф,духовка deep-frying обжаривание с погружением в кипящее масло immersion [i'ma:Jn] погружение doughnut ['dounAtj пончик fritters блюда, жареные во фритюре (с погружением в масло) surface ['sa:fis] поверхность suitable ['sju:tabl] подходящий, пригодный to baste ['beist] поливать сверху жиром to spoon over поливать сверху из ложки roasting foil фольга для жаренья melted fat топленый жир on a spit на вертеле rapid ['raepid] быстрый charcoal [' tfa:koul] древесный уголь Задание 2.. Ответьте па вопросы. 1. What are the four basic ways to cook food? 2. What is cooked by boiling? 3. What two methods of frying do you know? 4. What can be baked? 5. What do we usually roast? 6. How do we call frying when natural juices of the food are mixed with the fat or oil in the saucepan? 7. How are potato chips cooked? 8. How are beefsteaks cooked? 9. How are spaghetti cooked? 10. How are doughnuts cooked? Задание 3. Переведите па английский. 1. Тушеное мясо, вареные овощи, жареная говядина, печеная картошка, цыпленок гриль, жаренные во фритюре блюда, жареный на вертеле шашлык, вареная курица, поливать сверху жиром, заворачивать в фольгу, печь пирожные, жарить в растительном масле. 2. Когда мы готовим пищу, мы варим, жарим на сковороде, печем, тушим в кастрюле на медленном огне, варим на пару.

## Математика

1. Проценты в профессиональных задачах, 2 Экономические расчеты с применением показательной и логарифмической функций., ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. "ПРб 1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб 2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб 3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб 4 умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб 5 умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб 6 умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб 7 умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб 8 умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб 9 умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб 10 умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб 11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб 12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб 13 умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб 14 умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки, 3. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы."

"1. Проценты в профессиональных задачах Задача. Масса почек говяжьих охлажденных (брутто) 5 кг. Норма отходов при холодной обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек. Решение: Найдем норму отходов при холодной обработке, которая составляет 7%. 5 кг-100% x кг-7% x =(5∙7)/100 =0,35 кг-отходов при х/o. 5-0,35=4,65 вес брутто. Найдем массу потери при варке 4,65 кг-100% x кг- 47% x =(4,65∙47)/100 =2,185 кг 4,65-2,185=2,465 кг Ответ: 2,465 кг масса отварных почек. 2 Экономические расчеты с применением показательной и логарифмической функций. В начале дрожжерастительного процесса масса дрожжей составляет 70 кг. Сколько будет дрожжей через 6 часов, если увеличение дрожжей на каждый кг. выражается показательной функцией Р = 1,2t, где Р – масса, t – время. Составить таблицу для целых значений t от 1 до 6 Решение: Составим таблицу для целых значений t от 1 до 6 по формуле Р = 1,2t t 1 2 3 4 5 6 P 1,2 1,44 1,73 2,07 2,48 2,98 M = m0·P = 70·2,98 = 209,02 кг. Ответ: 209,02 кг. 3. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы. В посуде цилиндрической формы высотой 10 см и радиусом 15 см смешали ингредиенты для фруктового мусса. Сколько конических бокалов высотой 12 см. и радиусом основания 5 см. необходимо, чтобы разлить весь мусс? Решение: 1. Вычислим объем сосуда цилиндрической формы V\_цилиндра=πR^2 H V\_цилиндра=π〖∙15〗^2∙10 =2250π 2. Вычислим объем сосуда конической формы V\_конуса=1/3 πR^2 H V\_конуса=1/3 π∙5^2∙12 =100π 3. Рассчитаем количество бокалов V\_цилиндра/V\_конуса =2250π/100π =22,5 Следовательно, необходимо подготовить 22 бокала Ответ: 22 бокала. "

## Литература

Тема 1.1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. "ПРб 1 осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: ПРб 5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 6 способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9 владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): ПРб 10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); ПРб 11 сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; ПРб 12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем."

Задание 1. Найти в произведениях литературы сцены с описанием застолья. Задание 2. Сделать презентацию на тему «Кулинария и литература». Задание 3. Тест. 1. Продолжите пословицу «Хлеб всему-…» А) ум Б) здоровье В)голова. 2. Продолжите пословицу «Зелень на столе-…» А)здоровье на сто лет Б)еды нет В)вот и обед. 3. Продолжите пословицу «Кашу маслом…» А)не испортишь Б) испортишь В)не съешь 4 . Из чего сварил кашу солдат царской армии у жадной старухи: А) гречневая крупа Б) рис В) топор. 5. В каом произведении Н.В.Гоголя «вареники со сметаной сами лезут в рот» А) Ревизор Б) Мертвые души В) Вечера на хуторе близ Диканьки. 6. Продолжите пословицу «Мельница живет водою, а человек…» А) мечтою Б) сном В) едою. 7. Продолжите пословицу «Изба красна углами, …» А) а стол пирогами Б) а квартира меблью В) а дом коврами. 8. Продолжите высказывание «Мы есть то,…» А) что делаем Б) что едим В) что видим. 9. Продолжите высказывание Сократа «Нужно есть, чтобы жить, а не жить ,…» А) чтобы спать Б) чтобы плакать В) чтобы есть. 10. Составить пословицу из предложенного набора слов Еда, крестьянин, хлеб, вода (хлеб да вода – крестьянская еда). 11. Составить пословицу из предложенного набора слов Сытый, ягодка, один, быть (одной ягодкой сыт не будешь) 12. Составить пословицу из предложенного набора слов Я, немой, глухой, есть (когда я ем, я глух и нем) 13. Составить пословицу из предложенного набора слов Обед, пироги, красный, берега, река (красна река берегами, а обед, пирогами). 14. Составить пословицу из предложенного набора слов Портить, масло, каша (кашу маслом не испортишь) 15. Выберите правильный вариант ответа «Что на сковородку наливают, да вчетверо сгибают?» А)Блины Б)Масло В)Молоко 16.Выберите правильный вариант ответа «В поле родился, На заводе варился, На столе растворился.» А) Соль Б) Сахар В) Базилик 17. Выберите правильный вариант ответа «Он бывает с толокном, С рисом, мясом и пшеном, С вишней сладкою бывает, В печь сперва его сажают, А как выйдет он оттуда, То кладут его на блюдо. Ну, теперь зови ребят! По кусочку все съедят.» А) Пирог Б) Каша В) Суп 18. Выберите правильный вариант ответа «В воде родится, а воды боится.» А) Сахар Б) Рис В)Соль 19. Выберите правильный вариант ответа «Дяденька смеется, На нем шубонька трясется.» А) Кисель Б) Компот В) Лапша 20. Выберите правильный вариант ответа «Сидит барыня в ложке, Свесив ножки.» А)Картофель Б)Морковь В)Лапша

## Русский язык

Тема 1.1 Язык и речь. Функциональные стили речи, Тема 1.3 Лексикология и фразеология, Тема 1.5. Морфология и орфография. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. "ПРб 1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; ПРб 2 совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; ПРб 3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов); ПРб 4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); ПРб 5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; ПРб 6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; ПРб 7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПРб 8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; ПРб 9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации." "ПРб 1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; ПРб 2 совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; ПРб 3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов); ПРб 4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); ПРб 5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; ПРб 6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; ПРб 7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПРб 8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; ПРб 9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации."

## Биология

Раздел. Биология как комплекс наук о живой природе Тема. Структурные и функциональные основы жизни. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.

Решите кроссворд «ПИЩЕВАРЕНИЕ». На решение кроссворда отводится 10 минут. После окончания выделенного времени кроссворд собирается и проверяются. По горизонтали: 1. Вещество слюны, убивающее микробы. 2. Вещество, катализирующее работу фермента липазы. 3. Процесс расщепления больших капель жира на мелкие. 4. Воспаление нерва зуба, которое сопровождается болью. 5. Фермент, расщепляющий белки. 6. Искусственно созданное отверстие для выведения наружу продуктов находящихся в полостных органах. 7. Часть зуба. 8. Заболевание кишечника, возбудители которого попадают в организм человека с консервами. 9. Фермент, расщепляющий жиры. По вертикали: 10. Вещество, до которого расщепляются белки. 11. Служит для измельчения пищи. 12. Тип зубов. 13. Орган, очищающий кровь. 14. То, чем покрыт зуб снаружи. 15. Вещество, запасаемое печенью. 16. Фермент, расщепляющий углеводы. 17.Вещество, до которого расщепляются жиры. 18. Выросты стенки тонкого кишечника.

## География

Тема 2. География мировых природных ресурсов ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

Какой полноценный и вкусный «таежный обед» можно приготовить летом или осенью из одного лишь растения – иван-чая? (из корней иван-чая можно добыть муку для хлеба. Если отварить его корни, получится второе блюдо. Молодые побеги Иван-чая заменят капусту. Свежие листья пойдут на салат. Высушенные листья дадут ароматнейшую заварку – недаром растение называют иван-чаем) Что в тайге заменит морковку, петрушку, повидло? (корни лопуха. Способ приготовления простой: отваришь корни – получишь заменитель овощей, вываришь – будешь есть повидло, высушишь – будет про запас мука, поджаришь- напьешься кофе) На флаге какой страны изображен мускатный орех? Какую страну называют «Островом пряностей»? (Гренада – государство в Вест-Индии, расположенное на острове Гренада. Там производят мускатный орех, ваниль, гвоздику, корицу)

## Иностранный язык

Раздел 2 Основной модуль Тема 2.7 Традиции в еде. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПРб 01 сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; ПРб 02 владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка; ПРб 03 достижение порогового уровня владения иностранным языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; ПРб 04 формированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

"7. Add/ melt the butter before you pour it on the popcorn. 8. Dice/ mix all the ingredients together in a bowl. 9. Do you want me to peel/ pour your banana for you? 10. I’ll add/ fry the onions while you make the salad. 11. Would you like me to boil/ melt you an egg for your breakfast? 12. Can you stir/ bake the soup, please? 2. 6. Slowly \_\_\_\_\_ the eggs, the flour and milk mixture. a) bake b) fry c) stir 7. When the chicken boils, \_\_\_\_\_\_ the vegetables. b) peel b) add c) buy 8. Put the cake in the oven and \_\_\_\_\_ it for 35-40min. b) bake b) melt c) dice 9. Look at the \_\_\_\_\_\_ you need before you go to the market. b) cooking time b) portions c) ingredients 10. You have to be careful not to cut yourself when you \_\_\_\_\_ vegetables. b) boil b) serve c) dice 3. Lemon cake. bowl dry sprinkle oven bake heat ready mix sheet pan beat grease add \_\_\_\_\_ the \_\_\_\_\_ to 180 degrees. \_\_\_\_\_ the \_\_\_\_\_\_\_\_ with vegetable oil or butter. \_\_\_\_\_ all the \_\_\_\_\_ ingredients ( flour, baking soda, salt and baking powder) in a large bowl. \_\_\_\_ eggs, sugar, butter, lemon zest and juice in another \_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_\_ the flour mixture to the egg mixture and make dough. \_\_\_\_\_ the lemon cake in a hot oven for 45 minutes. Check readiness of the cake with a toothpick (it should be dry). \_\_\_\_\_ cooled lemon cake with icing sugar. The cake is \_\_\_\_! 4. 1 How often do you eat junk food? 2. What’s your favorite food? 3. What’s your favorite drink? 4. What food do you hate? 5. What’s your favorite ice-cream flavor? 6. How often do you eat at restaurants? 7. What’s the strangest thing you’ve ever eaten? 5. Name 5 fruits. Name 5 vegetables. Name 5 drinks. Name 3 sweet foods. Name 3 salty foods. Name 3 bitter foods. 6. bake peel pour chop grate beat melt 8. ………. cheese, carrots 9. ………. butter, chocolate 10. ………. eggs, cream 11. ………. bread, cake 12. ………. tea, sauce 13. ………. potatoes, bananas 14. ………. onions, vegetables 7. 1. Смешать муку и соль. 2. Взбить яйца и сахар. 3. Добавить мучную смесь к яичной смеси. 4. Перемешать до однородности. 5. Почистить яблоки и нарезать кубиками. 6. Нагреть духовку до 180’. 7. Смазать противень сливочным маслом. 8. Выложить яблоки и тесто на противень. 9. Выпекать 30-40 мин. 10. Охладить яблочный пирог и посыпать сахарной пудрой. 8. chocolate bread bananas/grapes nuts pepper/salt cereal coke/beer orange/grapefruit 1. a pinch of 2. a bunch of 3. a segment of 4. a bar of 5. a loaf of 6. a handful of 7. a box of 8. a tin/a can of"

## Информатика

Информация и информационная деятельность человека ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; уметь характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

Среди профессиональных компетенций найдите ту, в которой говорится об инструктировании работников кухни на рабочем месте; выпишите номер, формулировку компетенции и название раздела компетенций, к которому она относится. Среди минимальных требований к результатам освоения основных видов деятельности найдите, что должен уметь выпускник специальности «Поварское и кондитерское дело» в сфере организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала. Среди общих (универсальных) компетенций найдите ту, в которой говорится об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности; выпишите номер, формулировку компетенции

## История

Раздел 3. Советский Союз в 1920–1930-е годы. Тема «Быт и досуг в 30ые гг.» ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПРб 8 Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX — начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе — на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других).

"Прочитайте текст, ознакомьтесь с меню рабочих столовых 20 -30 –х гг. на основе этих сведений: 1. Назовите причины, по которым вернулись к идее открытия общественных столовых. 2. Как решался вопрос нехватки профессиональных работников для работы в столовых и ресторанах. 3. Составьте свое меню для рабочей столовой. первые блюда(супы), вторые блюда (гарнир, мясо или рыба), напитки. ( не менее 2 позиций по каждому разделу) Напишите рецептуру любых 3 блюд, входящих в ваше меню. Изобилие советской столовой Советский общепит в его столовском варианте даже при позднем СССР, - скорее, объект для сатиры, чем для кулинарного наслаждения. Между тем, столовая не всегда была символом издевательства над желудками наших сограждан. И в отдельные эпохи даже могла бы вызвать зависть у современников. Конечно, общественные столовые после революции – не самое аппетитное зрелище. Но уже к концу 1920-х ситуация постепенно поправляется. Появляются продукты, воспитываются новые повара, улучшается технологическая база. Далеко не все получалось сразу. Политика ускоренной индустриализации привела к вполне предсказуемым негативным последствиям. В конце 20-х гг. исчезли дешевые чайные и трактиры, где можно было сытно и недорого поесть. Линия на гигантоманию привела к появлению огромных рабочих столовых, но пострадало качество пищи. Во многие фабрики-кухни отправились работать комсомольцы. Они проводили кулинарные конкурсы, собрания, с молодежным энтузиазмом подходили к технологии и вкусам. Но вот как раз в сфере питания этот дежурный энтузиазм оказался не самым лучшим решением. Как говорится, песнями сыт не будешь. Даже если они про светлое будущее пролетариата. Горячий цех Кировской фабрики-кухни Надо сказать, что власть это тоже понимала. В феврале 1927 г. состоялось первое Всесоюзное совещание по общественному питанию, на котором происходил широкий обмен накопленным опытом, обсуждались меры превращения «дела народного питания» в отрасль народного хозяйства. 19 августа 1931 г. ЦК ВКП(б) в постановлении «О мерах улучшения общественного питания» поставил задачу улучшить питание рабочих и служащих, облегчить положение женщины, освободив ее от тягот домашнего хозяйства путем развертывания сети фабрик кухонь. И все-таки все упиралось в проблему кадров. Можно закупить хлебозаводы, колбасные цеха. Но вчерашние крестьяне, хлынувшие в города за работой, - работники еще те. Их еще воспитывать, да обучать. Меню столовой 1928 год Вот тогда-то и приходит в голову старая идея кулинарных школ. Первая советская кулинарная школа была организована в Ленинграде. Лучшие специалисты, работавшие в Нарпите, - П.В.Александров, Н.А.Курбатов, П.А. Гришин, - создавали учебные планы школы, ее программы. Под руководством П.В.Александрова был написан первый учебник по кулинарии. В качестве инструкторов производственного обучения были приглашены крупнейшие кулинары города - Зуев, Похлев, Курбатов. А выпускники распределялись в столовые, кафе, рестораны. Вначале школа располагалась на 2-ой Советской улице, затем в ресторане ""Ампир"" (Садовая,12). Учебный процесс был построен по новому принципу. Учащиеся совмещали учебу с работой в цехах ресторана, начинали они с подсобных рабочих, затем переходили в заготовочные цеха (мясной, рыбный, зеленной, овощной и т.д.), затем переходили на работу к плите (вначале учениками повара, а затем поварами). Кроме того, они проходили практическое обучение в качестве официанта. Меню столовой 1929 год Приготовленные учениками блюда стоили дешево, а качество их было неизменно высоким, ведь за ним наблюдали известные кулинары. В меню наряду с обычными ресторанными блюдами включались изысканные банкетные блюда, именно поэтому ресторан был популярен в Ленинграде. Перед открытием у его дверей толпилась очередь, желающие пообедать в «Ампире» приезжали со всех концов города. Буфет ресторана ""Ампир"" 1930-е годы Возможно именно это внимание к общепиту и позволило переломить ситуацию с его ужасным качеством. Выше вы видите меню столовых конца 1920-х – начала 1930-х годов"

## Литература

"Раздел 1. Литература второй половины XIX века." "ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания." ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 05 ПРб 06, ПРб 07, ПРб 08, ПРб 10, ЛР 01, ЛР 04, ЛР10 МР 02, 03, 04

Вы решили принять участие в научной конференции «Познание и творчество», которая проводится среди обучающихся СПО. Вы выбрали тему «Великие гурманы». Необходимо выявить кулинарные и вкусовые пристрастия классиков русской литературы, побывавших в Самарском крае, особенности изображения трапезы в произведениях великих гурманов. Составьте текст, запишите его, произнесите в аудитории. Подготовьте презентацию к выступлению. Прочитайте рассказ А.П. Чехова «Сирена». Как Вы понимаете смысл названия рассказа? Выпишите блюда, приготовленные из рыбы. Какую рыбу автор называет «лучшей из безгласных»? Отметьте особенности ее приготовления «по-чеховски». Можно ли назвать А. П. Чехова знатоком русской трапезы?

## Математика

Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

Повару необходимо замариновать мясо для шашлыка 6%-ным раствором уксуса, а у него имеется 30%-ный раствор (200г). Сколько воды ему необходимо добавить к имеющемуся раствору, чтобы получить уксус необходимой концентрации? Соревнуется три бригады кондитеров. Первая и третья бригада изготовило кондитерских изделии в два раза больше, чем вторая, а вторая и третья – в три раза больше, чем первая. Какая бригада победила в этом соревновании? Два повара могут выполнить некоторую работу за 6 ч. Если бы один первый выполнил 60% всей работы, а затем один второй – оставшуюся часть, то они затратили бы 12ч. Сколько времени нужно каждому для того, чтобы выполнить эту работу одному? В сборнике рецептур написано, что на три порции фруктового салата необходимо взять 150гр киви, 210гр манго,180гр папайи и 60гр миндальных орехов. По сколько грамм каждого ингредиента нужно для приготовления 20 порций фруктового салата.

## Обществознание

«Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения» «Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники» «Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений» ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06. ЛР 01, ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04. ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 08, МР 05, МР 06, МР 07, МР 08, МР 09, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04 ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06.

"Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Составление алгоритма действий в конфликтных ситуациях трудового коллектива. Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника. Описать не менее трех целевых функций рынка труда. Целевая функция регулирования рынка труда состоит в содействии расширенного спроса на рабочие руки и поддержке эффективного предложения рабочей силы, с тем чтобы: • развить трудовые ресурсы и приспособить их к структурным изменениям для улучшения возможностей экономического роста; • содействовать социальному равенству путем улучшения как способности к занятости, так и возможностей для занятости в первую очередь групп населения, находящихся в неблагоприятных условиях; • стабилизировать занятость в период экономического спада и создать условия преодоления недостаточного предложения рабочей силы на стадии экономического подъема. Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере общественного питания. Решение задач (Приложение №2). Приложение №2 Задачи Задача 1. При заключении трудового договора с Черновой руководитель предприятия предложил внести в договор, наряду с другими условиями, следующие обязательства сторон: 1. Чернова, занимая должность старшего инженера-патентоведа предприятия, воздерживается от любой предпринимательской деятельности и работы для третьих лиц в тех областях, которые совпадают с профилем и характером деятельности предприятии. 2. Чернова после увольнения с предприятия (независимо от причины увольнения) обязуется в течение последующих 6 месяцев воздерживаться от любой предпринимательской деятельности или работы у другого работодателя в тех областях, которые совпадают с профилем и характером деятельности предприятия. 3. Работодатель после увольнения Черновой с предприятия (независимо от причины увольнения) обязуется выплачивать ей ранее получаемую в данном предприятии заработную плату в течение 6 месяцев при условии, что она воздерживается от любой предпринимательской деятельности или работы у другого работодателя в тех областях, которые совпадают с профилем и характером деятельности предприятия. Правомерны ли действия сторон трудового договора? Задача 2. Анисимова, имеющая ребёнка в возрасте 8 лет, уволилась по собственному желанию, однако в её трудовой книжке не было сделано записи, что она уволена по уходу за ребёнком в возрасте до 14 лет. Прервётся ли у Анисимовой непрерывный трудовой стаж, если она поступит на новую работу через 3 месяца после увольнения? Задача 3. При заключении трудового договора с Борисовым о его работе в должности инженера-конструктора 1-й категории конструкторского бюро руководитель организации предложил в указанный договор включить следующие условия: о режиме работы; о размере заработной платы; о соблюдении правил внутреннего трудового распорядка предприятия; об обязательстве Борисова в течение первых двух лет работы не использовать ежегодный или другие виды отпусков (учебный, по уходу за больными членами семьи и др.); не принимать участия в забастовке; не работать по совместительству у другого работодателя. По соглашению с Борисовым трудовой договор был заключён. Правомерны ли действия руководства организации? Каков порядок заключения трудового договора? Задача 4. Работник, поступающий в высшее учебное заведение, оформил отпуск без сохранения заработной платы на 15 дней. Следует ли внести запись об отпуска без сохранения заработной платы в его трудовую книжку? Задача 5. Самойлов и общество с ограниченной ответственностью (далее- ООО) 17 июня 2008 г. достигли устной договоренности о приеме Самойлова на работу главным экономистом в планово-экономический отдел. 18 февраля 2008 г. Самойлов, вышел на работу, то есть непосредственно приступил к исполнению своих функций. Трудовой договор с Самойловым оформлен не был. Претензий со стороны работодателя к работе Самойлова 18 февраля 2008 г. зафиксировано не было. 19 июня 2008 г. Самойлов продолжил работу. Возникли ли трудовые правоотношения с Самойловым? Следует ли при такой ситуации заключать трудовой договор письменно? Задача 6. Мелкооптовый магазин заключил трудовой договор с Лызовой о работе кладовщиком. Согласно приказу о зачислении её на работу работнице был установлен месячный испытательный срок для проверки соответствия к выполняемой работе. Через три недели после начала работы директор магазина, осматривая складское помещение, указал Лызовой, что у неё на рабочем месте непорядок: товары и продукция сложены неаккуратно, много мусора, проходы, в нарушение правил противопожарной безопасности, загромождены. На это замечание Лызова ответила, что подсобных рабочих ей не дают, несмотря на неоднократные просьбы, а сама носить ящики она не будет, так как это не входит в еёобязанности, кроме того, она беременна. Через два дня после разговора Лызову вызвали к инспектоpy пo кадрам и вручили под расписку приказ об освобождении её от работы согласно ст. 71 ТК РФ как не выдержавшую испытания. Дайте оценку правомерности действий администрации."

## Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС) Тема 2.3 Как оценить риски в ситуации пожара в общественном месте (ЧС) ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

Назовите способ проведения проверки утечки газа: а) на ощупь; б) мыльной водой, в) внешним осмотром, г) помощью спичек или зажигалки. Как сбить пламя на человеке? а) быстро побежать, б) уронить человека и катать по земле, в) накрыть горящего одеялом, г) сбить пламя веткой. Чем нужно тушить загоревшуюся электропроводку или электроприборы? а) водой. б) химическим пенным огнетушителем. в) землёй. г) порошковым огнетушителем.

## Русский язык

Раздел 3Лексика и фразеология Тема 3.1. Слово в лексической системе языка Раздел 3Лексика и фразеология Тема 3.1. Слово в лексической системе языка Раздел 1. Язык и речь Тема 1.3. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография Тема 4.2. Словообразование. Морфологические и неморфологические способы словообразования ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 4.3 ПК 2.8. ПК 1.3. ПК 1.4. МР 03, МР 04, МР 08, МР 09 ЛР 04, ЛР 05, ЛР 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03 ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ЛР 07, МР 08, МР 09 ПРб 02, ПРб 03, ЛР 06, ЛР 07, МР 02, МР 04, МР 08, МР 09 ПРб 01, ПРб 03, ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 10

"1.В учебниках «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Кулинария» найдите 5 однозначных и 5 многозначных слов. Пользуясь толковыми словарями, определите их значения. Запишите в тетрадь 3 составленных Вами предложения с этими словами. 2.Закончите каждый ряд самым распространёнными синони¬мами: кулинария - повар- приготовление - трапеза - 3.Запишите названия самых посещаемых мест общественного питания (кафе, бар, ресторан, пиццерия). Одно, самое любимое, опишите в мини-сочинении. 4.Прочитайте текст, выпишите выделенные слова, разберите их по составу. Торт празднику голова! Так, перефразировав известное выражение, можно вкратце охарактеризовать наше отношение к торту. Ведь, если задуматься, то и вправду, какое торжество или юбилей обходится без этого кулинарного шедевра? Сегодня нельзя с уверенностью сказать, где и кто изобрел торт. Некоторые историки в области кулинарии склоняются к выводу, что первый прототип торта зародился в Италии. Лингвисты считают, что само слово «торт «в переводе с итальянского означает «нечто витиеватое и замысловатое», и связывают его с многочисленными украшениями торта из россыпи различных цветов, надписей и орнаментов. Другие же придерживаются иной теории происхождения тортов. Всем известны вкуснейшие сладости Востока, которые даже искушенного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом. Последователи этой идеи выяснили, что древние кулинары самой загадочной части света готовили десерты с использованием молока, меда и кунжута. Каково бы не было мнение о происхождении первых тортов, нельзя не согласиться с тем утверждением, что законодателем моды в мире десерта является Франция. Именно там, в маленьких кофейнях и кафе, появившись однажды, торт завоевал весь мир. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Неудивительно, что в этой стране любви и романтики появились самые известные названия десертов, до сих пор ласкающие нам слух: безе, крем, карамель, желе и бисквит. Тем не менее, вне зависимости от того, кто же все-таки изобрел торт, в каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда. 5.Используя дополнительную литературу и материалы Интернета, подготовьте этимологический анализ слов, установив их происхождение. Расскажите одногруппникам о сделанных выводах: ватрушка, обед, макароны, огурец, ежевика, винегрет."

## Физика

Введение. Физика и методы научного познания ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение и описание физических явлений; проведение физического эксперимента; умением выявлять зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы;

Определите плотность гречневой крупы, используя самодельные весы и бутылочку из-под детского питания. (Ответ. С помощью весов определяют массу N гречневых крупинок, объем определяют с помощью бутылочки для детского питания, на которой имеются деления в миллилитрах, а плотность вычисляют). Почему сосиски при варке лопаются обычно вдоль, а не поперёк? (Ответ. Если избыточное давление внутри сосиски равно p, то на единицу длины поперёк сосиски приходится сила F1 = p× S/2p R = p× R/2, где R и S – радиус и площадь поперечного сечения сосиски. Вдоль же сосиски длины l на единицу длины приходится сила F2 = p× l× 2R/(2l+4R) » p× R. Сила F2 почти в два раза больше, чем F1). Почему при сбивании яичные белки из жидкости превращаются в густую пену? (Ответ. Молекулы в яичном белке запутаны, как макароны. Когда белок взбивают или нагревают, молекулы расправляются и начинают плотнее притягивать друг друга, поэтому белок становится жестче).

## Химия

Тема 1.2 Строение вещества Чистые вещества и смеси. Дисперсные системы. Растворы Тема 1.4 Классификация неорганических соединений и их свойства Гидролиз солей. Поваренная соль, пищевые химические разрыхлители. Тема 1.5 Химические реакции Скорость химических реакций Тема 2.2 Кислородосодержащие органические вещества Тема 2.3 Азотсодержащие органические вещества. ПК.2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.3.5. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПРб 03 Владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач. ПР б 04 Сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям ПР б 04 Сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям ПР б 04 Сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям ПРб 05 Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ ПРб 06 Сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников "43.02.15 Поварское и кондитерское дело ОУП.07 Химия Тема 1.2 Строение вещества Чистые вещества и смеси. Дисперсные системы. Растворы ПК.2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПРб 03 Владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач. К 300 мл раствора кленового сиропа с массовой долей сахара 20% (плотность раствора 1,2 г/мл) прибавили 40 г сахара. Определите массовую долю (%) сахара в новом сиропе? Тема 1.4 Классификация неорганических соединений и их свойства Гидролиз солей. Поваренная соль, пищевые химические разрыхлители. ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПР б 04 Сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям

1. При изготовлении копченых колбасных изделий используют нитрат аммония. Сколько миллилитров газа (н.у.), образуется при разложении 85 кг этого вещества по уравнению химической реакции: NH4NO3→NH4 NO3+O2↑ Какова роль кислорода в процессе копчения? 2.В пище есть «враги» необходимого для организма кальция, которые препятствуют его усвоению. Главный «антикальцинист» - щавелевая кислота, связывающая кальций в неусвояемую форму. Со щавелевой кислотой кальций образует малорастворимый оксалат кальция СаС2О4. Важно не злоупотреблять блюдами из щавеля и шпината, в листьях которых 0,1 – 0,5 % щавелевой кислоты. Какое количество (моль) кальция будет связывать щавелевая кислота, присутствующая в 100 г листьев щавеля? Тема 1.5 Химические реакции Скорость химических реакций ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПР б 04 Сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям Срок хранения креветок при температуре –3 °С равен трём суткам, а при температуре –13 °С — девяти суткам. Сколько времени креветки можно хранить при температуре –23 °С? Тема 2.2 Кислородосодержащие органические вещества ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК.3.5. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПР б 04 Сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям 1.Обратите внимание на хлеб. Он пышный и пористый. Почему же в хлебе много «дырочек»? Запишите уравнение химической реакции, иллюстрирующее данный процесс. 2. При выпечке печенья в качестве разрыхлителя теста используют пищевую соду (гидрокарбонат натрия) с добавкой уксусной кислоты. Рассчитайте объем (при н.у.), который выделится при использовании одной чайной ложки (5 г) и избытка. 3. Вы взяли 1 кг крупы или макарон и сварили их в нужном количестве воды. Что вы будете наблюдать? Почему? Тема 2.3 Азотсодержащие органические вещества. ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПРб 05 Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ ПРб 06 Сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников 1.Когда мы варим мясо, рыбу или жарим их, происходит уменьшение массы готового продукта или увеличение? Почему? 2. Практическая работа. Решение расчетных задач производственного содержания. Изучение состава и свойств пищевых продуктов Цель. Установить содержание углеводов (крахмала), белков, жиров в пищевых продуктах. Оборудование: клубень картофеля, ломтик хлеба; семена подсолнечника ,орехи, чипсы; белок куриного яйца, молоко, замоченные дрожжи, фарш мясной; пипетка, спиртовка, сухое горючее, держатель, 3 полоски фильтровальной бумаги, ступки, пестики, пробирки, стеклянная палочка, шпатель, колбы с водой, стаканы, колбы, листы бумаги или фильтры, CuSO4, соломенно -жёлтого цвета I2, NaOH . В рацион человека обязательно должны входить: • молочные продукты • мясо, рыба, яйца • продукты, содержащие большое количество углеводов (хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия, картофель, сахар) • жиры • овощи • фрукты Отчёт по работе оформить в виде таблицы, в которой указать № опыта, действия, наблюдения, схемы реакций и выводы. Как можно установить содержание белков в указанных продуктах, исходя из имеющихся оборудования и реактивов?"

## Физическая культура

Тема 4.1 Здоровый образ жизни и профессиональная деятельность Тема 4.2 Физическая культура в профессиональной деятельности Тема 4.3 Рациональная организация труда и оптимальный двигательный режим как факторы сохранения и укрепления здоровья в профессиональной деятельности Тема 4.4 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач Тема 4.5 Упражнения и комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем мест Пр б 01 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО) Пр б 02 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью Пр б 01 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО) Пр б 04 Владение физическими упражнениями различной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и поддержания высокой работоспособности Пр б 04 Владение физическими упражнениями различной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и поддержания высокой работоспособности

Подготовить выступление (доклад + презентация) по теме занятия Составить профессиограмму выбранной профессии/специальности, заполнить таблицу Письменное тестирование по теме занятия Составить и продемонстрировать комплексы вводной гимнастики /физкультурой паузы Составить и продемонстрировать комплекс из 10-15 упражнений, направленный на профилактику профессиональных заболеваний

## Русский язык

Раздел 3 Фонетика. Орфоэпия. Графика.Орфография. Морфемика. Словообразование. Тема 3.1 Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография. Орфографические нормы. Раздел 3 Фонетика. Орфоэпия. Графика.Орфография. Морфемика. Словообразование. Тема 3.1 Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография. Орфографические нормы. Раздел 2. Лексика и фразеология. Тема 2.1 Лексика и фразеология. Слово в лексической системе языка. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Прб 5 Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка Прб 8 Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

Вставить пропущенные буквы и определить значения слов. 1. Ямс, эск..лоп, штруд..ль, ш..лот, борщ(ь), с..мса. 2. Ц..корий, чадд(е/э)р, чатни, хэш(ь), пи(цц/ц)а, пирож(о/е)к. 3. Фр..тата, парм..зан, т..ртилья, с..лат, в..негрет, п..льмени. ( Словарь повара для проверки.) Ямс - Сладкий картофель - клубневое растение оранжевого цвета. Эскалоп - ровные округлые куски вырезки мяса. Эндивий - салатное растение, родственное цикорию. Штрудель - рулет, весьма популярное в западноевропейской кухне изделие из теста с начинкой, как сладкой, так и мясной и овощной. Шпинат - листовое овощное растение без запаха и со слабо выраженным вкусом. Шалот - маленький коричнево-красный лук. Чеддер - твердый острый сыр. Часто используется для украшения блюд и для образования хрустящей корочки при запекании. Хэш - плоский пирог с рубленым мясом, картофелем и различными овощами. Фритата - плоский омлет с овощами. Фламбировать - опаливать, обжигать пламенем. Фета - белый греческий сыр типа брынзы. Тофу - творожная масса, приготовленная из сои и хранящаяся в специальном рассоле. Богата кальцием и не содержит холестерин. Тортилья - испанский пирог из яиц, картошки и лука. Чатни - вид приправы (состав: слива, уксус, изюм, сладкий перец) 2. Вставить пропущенные буквы и знаки препинания. Каким же должен быть современный повар? Для того чтобы овладеть профессией повара, необходимо обладать целым рядом качеств присущих далеко не всем. Это ф..нтазия и изобр..тательность - творить новые блюда придумывать новые соч..тания продуктов; это смелость – заявлять миру о себе вынося на суд едоков свои тв..рения; это хорошая память чтобы держать в голове великое множество р..цептов; это вкусовое восприятие – без него и делать н..чего на кухне; это ф..зическая выносл..вость – рабочий день повар проводит на ногах и большинство технол..гических проце..ов ему приходится выполнять ( в)ручную в условиях резких пер..падов т..мператур. Но, несмотря на трудности, в профес..ии повара много романтики. Наверно, в каждом из нас живет эстет и гурман. Раззадорить а(пп/п)етит может не только пр..ятный ар..мат, но и ор..гинальное оформление блюд. Удовл..творить самую из..сканную г..строномическую фантазию, доставить вкусовое насл..ждение – дано пов..ру. Самое пр..влекательное в иску..тве кулинарии - это, наверное, то, что оно как (н..)какое другое материально - его можно попробовать! 3.Разделить учащихся на 4 группы. Распределите слова по двум группам: собственно русские и заимствованные. Укажите, из какого языка пришли в русский представленные заимствования. А) Блины, варенье, вермишель, бутерброд, винегрет, гренки, каша, кефир, котлета, лапша, лепешка, окорок, омлет, рагу, хлеб. Б) Баранка, ветчина, каша, квас, кекс, омлет, макароны, пельмени, пирог, пицца, сало, уха, хлеб, шашлык, щи. В) Батон, борщ, вафли, гуляш, картофель, каравай, каша, кисель, ливер, окорок, пюре, рассольник, солянка, уха, шоколад. Г) Блины, баранка, картофель, капуста, кисель, лапша, окрошка, омлет, макароны, сайка, сало, салями, солянка, сосиски, суп.

## Литература

Раздел 1. Русская литература XIX века Тема 1.2 Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века И. А. Гончаров. Жизненный путь и творческая биография. Роман «Обломов». Раздел 2. Литература 20 века Тема 2.2 Особенности развития литературы 1920-х годов Серебряный век русской поэзии: символизм, акмеизм, футуризм. Раздел 1.Литература 19 века Раздел 2. Литература 20 века ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Прб 4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России Прб 7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.

1.«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Дискуссия на тему «Как вы представляете будущее Обломова, если бы он получил профессию, как у вас?» 2. Деловая игра «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории –людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику (Маяковский «Гимн обеду» , Б.Окуджава «Чаепитие на Арбате», И.Северянин «За чаем после оперы» и т.д.) 3. Вспомните, в каких произведениях литературы встречаются описания или упоминания блюд. Выпишите названия блюд и проанализируйте их с точки зрения правильного питания.

## История

Раздел 4 Тема 4.1 СССР во второй половине XX века Раздел 5 Российская Федерация в 1991-2020гг. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПРб03 Сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении ПРб 04 Владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников

1.Эссе на тему «История развития поварского дела в России» 2.Описание ресторанного сервиса в культуре повседневной жизни XX века. 3.Этапы становления поварского ремесла.

## Обществознание

Раздел 3 Тема 3.2. Рыночная экономика. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПР у 06 Готовность продуктивно взаимодействовать с общественными институтами на основе правовых норм, обеспечения защиты прав человека и гражданина в Российской Федерации и установленных правил, умение самостоятельно заполнять формы, составлять документы, необходимые в социальной практике.

1.Показать на графике изменение кривой спроса на полуфабрикаты при изменении потребностей потребителей. 2.Написать эссе об изменении персонала работников при снижении спроса на полуфабрикаты.

## География

Особенности населения в различных странах и регионах мира "ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" ПРб 05 Сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования ПРб 06 Владение умениями географического анализа и интерпретации информации

Практическая работа №3. Исходя из изученной темы, используя различные источники информации, заполните таблицы «Страны, обладающие крупнейшими запасами основных минеральных ресурсов» и «Соотношение стран с расположением и добычей природных ресурсов» Практическая работа №4. Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения) Практическая работа №5. Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (сравнительная оценка культурных традиций народов) Практическая работа №6. Определите хозяйственную специализацию стран и регионов мира исходя из источника задания. Практическая работа №7. Используя информацию из текста, обозначьте на карте субъекты РФ, наиболее обеспечивающие строительный комплекс сырьем и производством строительных материалов.

## Иностранный язык

Раздел 2. Иностранный язык. Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПРб 01 Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи. ПРб 06 Овладение социокультурными знаниями и умениями. ПРб 07 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации. ПРб 09 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни.

Задание 1. Прочитать текст по теме: Моя профессия: Повар-кондитер. Написать сочинение на тему почему я выбрал такую профессию.Задание 2. Изучить лексику по теме: Приготовление кондитерских изделий. Составить рецепт приготовления кондитерского изделия. Задание 3. Изучить лексику по теме: Техника безопасности на рабочем месте. Написать инструкцию: Правила безопасности на рабочем месте.

## Математика

Многогранники и тела вращения Корни, степени и логарифмы Уравнения и неравенства ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПРб 10 умение оперировать понятиями: фигура и поверхность вращения, цилиндр, умение изображать поверхности вращения ПРб 12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы ПРб 14 умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в общественных явлениях ПРу 14 умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: фигура и поверхность вращения, цилиндр; умение применять свойства геометрических фигур; умение проводить классификацию фигур по различным признакам ПРу 18 умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, по условию задачи, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; ПРу 19 умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики

"Имеется две кастрюли. Которая из них вместительней – первая, широкая или вторая, втрое более высокая, но вдвое более узкая? Кастрюля имеет форму цилиндра, образующая которого 45 см, а диаметр основания 50 см. Можно ли приготовить в этой кастрюле 350 порций кипяченого молока, если при нагревании объём молока увеличивается в 1,1 раз. (1 порция 250мл= 0,25л) Лабгаева Э.В. Количество дрожжей Р, получаемое через t часов после начала брожения выражается формулой Р = Р 0 · е mt. Чему равен коэффициент m, если из 5 кг. дрожжей через 12 часов получилось 40 кг? В течении какого времени масса дрожжей удваивается? В начале дрожжерастительного процесса масса дрожжей составляет 70 кг. Сколько будет дрожжей через 6 часов, если увеличение дрожжей на каждый кг. выражается показательной функцией Р = 1,2t, где Р – масса, t – время. Подсчитать значение для всех целых значений t от 1 до 6, составив таблицу. Два повара могут выполнить некоторую работу за 6 ч. Если бы один первый выполнил 60 % всей работы, а затем один второй — оставшуюся часть, то они затратили бы 12 ч. Сколько времени нужно каждому из них для того, чтобы выполнить эту работу одному?"

## Информатика

Информационно-коммуникационные технологии и их использование для анализа данных Работа в информационном пространстве Информационно-коммуникационные технологии и их использование для анализа данных ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. "ПРб 07. владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; ПРб 04 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ПРу 01. умение классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов ПРб 02 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации."

1.В MS Excel создать таблицу по образцу, после чего при помощи формул заполнить пустые ячейки. 2.Работа с Сетью интернет. Используя поисковые системы найти информацию и заполнить таблицу в MS word: 3.В MS Excel создать таблицу по образцу, после чего на основе таблицы построить диаграммы и графики. Для каждого вида потребителей. (таблицы к заданиям 1,2,3 прилагаются)

## Физическая культура

Тема 1.1 Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровьяПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПРб 01 Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи. ПРб 06 Овладение социокультурными знаниями и умениями. ПРб 07 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации. ПРб 09 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни.

1 Теоретические тесты по разделам программы 2 Написание рефератов 3 Составление комплексов упражнений 4 Привлечение студентов к ведению дневника самоконтроля

## Основы безопасности жизнедеятельности

Раздел1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Тема 1.2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. ПРб 01 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении ПРб 02сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

Задание 1. Произошел выброс ядовитых веществ. Ваши действия. — защитить органы дыхания имеющимися средствами индивиду­альной защиты - надеть маски противогазов, респираторы, ватно-тканевые повязки, противопыльные тканевые маски или применить подручные средства (платки, шарфы и др.); — по возможности быстро укрыться в ближайшем здании, защитном сооружении; — войдя в помещение, снять и поместить верхнюю одежду и обувь в пластиковый пакет или пленку, закрыть окна и двери, от­ключить вентиляцию, включить телевизор, радиоприемник; — занять место вдали от окон; — провести герметизацию помещения и защиту продуктов пита­ния; — сделать запас воды в закрытых сосудах; — принимать лекарственные препараты, которые выдаются лечеб­но-профилактическими учреждениями в первые часы после аварии; - строго соблюдать правила личной гигиены, значительно сни­жающие внутреннее отравление организма; — оставлять помещение только при крайней необходимости и на короткое время. При выходе защищать органы дыхания ватно-марлевой повязкой (носовым платком, куском материи), предвари­тельно смочив ее водой или раствором питьевой соды (при хлоре), раствором лимонной кислоты (при аммиаке) и надевать плащи, на­кидки из подручных материалов и средства защиты кожи. После возвращения переодеться; — зону заражения необходимо преодолевать в направлении, пер­пендикулярном направлению ветра; — при подозрении на отравление исключить любые физические нагрузки, принять обильное теплое питье и обратиться к медицинскому работнику. Задание 2. Ваши действия при пищевом отравлении? Задание 3. Ваши действия при ранении тела во время приготовления пищи?

## Физика

Тема 1.2. Динамика. Законы сохранения Тема 3.2. Законы постоянного тока Тема 2.2. Свойства паров, жидкостей и твердых тел ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Выполнение лабораторной работы «Определение коэффициента трения скольжения» в соответствии с методическими указаниями. Задача. При ремонте электрической плитки ее спираль была укорочена на 0,2 первоначальной длины. Как изменилась при этом электрическая мощность плитки. К каким последствиям может привести еще большее укорочение спирали? Подготовить реферат по теме «Влажность воздуха и хранение хлебобулочных и кондитерских изделий»

## Химия

Тема 1.3. Кислородсодержащие органические соединения Тема 3.1. Химия в жизни общества ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. "ПРб 02 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, (фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; ПРб 03 сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; ПРб 05 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; классифицировать химические реакции; ПРб 07 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;"

"1. ПК (банк вопросов при обобщении материала) Из уксусной кислоты и изоамилового спирта получают сложный эфир, обладающий запахом груш. Составьте уравнение получения этого эфира и предложите его практическое использование. 2. Почему растительные масла главным образом используются для приготовления холодных закусок (салатов, винегретов, овощной икры)? 3. Для обжаривания рыбы применяют подсолнечное или оливковое масло. Почему для этой цели не используют твёрдые животные жиры? 4. Причина прогорклости сливочного масла - появление в нём свободной масляной и других низкомолекулярных кислот. Для устранения прогорклости масло промывают раствором питьевой соды. Составьте уравнение происходящей при этом реакции и объясните причину устранения горького вкуса. 5. Как доказать, что в составе растительного масла содержатся непредельные кислоты? 6. При неблагоприятных условиях хранения жиров и наличии в них хотя бы следов воды, в жирах происходят глубокие изменения, в том числе и гидролиз. Почему при гидролизе жира повышается его кислотность? 7. При варке киселей из фруктов происходит кислотный гидролиз крахмала. Составьте уравнение этой реакции. 8. Сахар - прекрасное средство для быстрого восстановления сил. Уже через полчаса после приёма в пищу начинается поступление в кровь продуктов гидролиза сахара. Дайте химическое название сахара. Составьте уравнение гидролиза и назовите продукты реакции. 9. В производстве пива и спирта, а также в хлебопечении используется особое свойство углеводов. Какое это свойство? Составьте уравнение происходящей реакции. 10.

Соление огурцов и квашение капусты невозможно без этого вида брожения. Назовите его, составьте уравнение происходящей реакции. Дайте название продуктам реакции. 11. Почему варенье слаще сахара, хотя и варится на сахаре? 12. Почему происходит поднятие теста при добавлении дрожжей? 13. На каких свойствах жиров основано производство майонеза и маргарина? Составьте уравнение происходящей реакции. Задача В суточный рацион человека должно входить 100-120г белка. Содержание белка в мясе составляет 18–20%, в рыбе 18%, в сыре 34 %. Какая масса мяса требуется человеку в течение месяца, года? Сделайте подобный расчёт на рыбу и на сыр. (Ответ: в сутки: 600 г мяса, 667 г рыбы, 353 г сыра; в месяц: 18 кг мяса, 20 кг рыбы, 10,6 кг сыра; в год: 219 кг мяса, 243 кг рыбы, 129 кг сыра.)"

## Биология

Биология как наука. Биологические системы, процессы и их изучение ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПРб 01 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем ПРб 04 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности

ЗАДАЧА 1. Какие продукты образуются, и сколько молекул АТФ запасается в клетках дрожжей при спиртовом брожении в результате расщепления 15 молекул глюкозы? Ответ поясните. ЗАДАЧА 2. В клетках клубня картофеля 48 хромосом. Какой хромосомный набор характерен для клеток зародыша и эндосперма семени, листьев картофеля. Объясните результат в каждом случае. ЗАДАЧА 3. При скрещивании между собой растений редиса с овальными корнеплодами получено 66 растений с округлыми, 141 - с овальными и 72 с длинными корнеплодами. Как осуществляется наследование формы корнеплода у редиса? Какое потомство получится от скрещивания растений с овальными и округлыми корнеплодами? ЗАДАЧА 4. Скрестили низкорослые (карликовые) растения томата с ребристыми плодами и растения нормальной высоты с гладкими плодами. В потомстве были получены две фенотипические группы растений: низкорослые с гладкими плодами и нормальной высоты с гладкими плодами. При скрещивании растений томата низкорослых с ребристыми плодами с растениями, имеющими нормальную высоту стебля и ребристые плоды, все потомство имело нормальную высоту стебля и ребристые плоды. Составьте схему решения задачи. Определите доминантные и рецессивные признаки, генотипы всех родительских растений томата. ЗАДАЧА 5. В клетках свеклы набор хромосом увеличился в 6 раз. К какому типу мутаций она относится, с помощью какого мутагена она была получена.

43.02.16 Туризм и гостеприимство https://drive.google.com/drive/folders/1c-oC5qjmTnRiEIeBfmzNL92LMj89qosl?usp=sharing

## Математика

1. Проценты в профессиональных задачах социально-экономического профиля 2. Функции в задачах социально – экономического профиля3. Представление числовых данных в задачах социально – экономического профиля. ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги. Предоставление гостиничных услуг (по выбору) "ПРб 1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб 2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб 3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб 4 умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб 5 умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб 6 умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб 7 умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб 8 умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб 9 умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб 10 умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб 11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб 12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб 13 умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб 14 умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки"

"1. Проценты в профессиональных задачах социально-экономического профиля Участники семинара расположились в 72 номерах, что составляет 90% от забронированных для мероприятия. Сколько номеров забронировано для участников семинара? Решение: Составим пропорцию 72-90% x -100% x =(72∙100)/90 =80 (н) Ответ 80 номеров 2. Функции в задачах социально – экономического профиля Для гостиницы заказали 8 одинаковых зеркал площадью 0,6 кв. м. каждое у одного из трех производителей. В таблице приведены цены на зеркала, а также на резку и обработку края. Сколько рублей придется заплатить за самый дешевый заказ? Производитель Стоимость зеркала (руб за 1кв.м) Резка и обработка (руб. за одно зеркало) А 600 100 В 650 90 С 700 80 Решение: Производитель А=0,6∙8∙600+100∙8=3680 (руб.) Производитель В=0,6∙8∙650+90∙8=3840 (руб.) Производитель С=0,6∙8∙700+80∙8=4000 (руб.) Ответ: 4000 рублей 3. Представление числовых данных в задачах социально – экономического профиля. Президент компании получает зарплату 150000 рублей. в месяц, четверо его заместителей получают 60000 рублей, а 20 служащих – по 30000 руб. Найдите среднее арифметическое и медиану зарплаты в компании. Решение: Количество работников Заработная плата, руб. 1 150000 4 60000 20 30000 Всего в данной компании работают 25 человек. Для того, чтобы найти среднее арифметическое зарплаты компании надо каждую варианту умножить на ее кратность, сложить все полученные произведения и найденную сумму поделить на сумму всех кратностей, то есть: (150000∙1+60000∙4+30000∙20)/25 =39600 Медиана ряда равна 30000 рублей Медиана ряда равна (всего 25 чисел, нечетное количество, значит медиана будет равна 13 по счету варианте. Это число 30000) Ответ: 30000"

## Литература

Тема 2.2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.Тема 2.4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. "ПРб 1 осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: ПРб 5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 6 способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9 владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): ПРб 10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); ПРб 11 сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; ПРб 12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем."

"Задание №1 Создайте тематическую презентацию «Интерьер литературных героев» на примере произведений И.А. Гончарова «Обломов», Л.Н. Толстого «Война и мир», М.А. Шолохова «Тихий Дон», А.И. Куприн «Гранатовый браслет», Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», И.С. Тургенеева «Отцы и дети». Пример: Задание №2 Заполните таблицу «Усадьбы и дачи в произведениях русских классиков» ФИО писателя Вид усадьбы (дачи) Описание Цитата Пример: ФИО писателя Вид усадьбы (дачи) Описание Цитата Лев Николаевич Толстой Жизнь писателя вращалась вокруг семейной усадьбы Ясная Поляна, где он воспитывал своих детей, учил крестьянских ребятишек и работал над рукописями. Русская усадьба стала для Толстого не просто домом, где проходят счастливые детские годы, но и местом, где закаляется характер. Его взгляды на устройство усадебного быта и образ жизни в целом легли в основу мировоззрения молодого помещика Константина Лёвина — одного из героев романа «Анна Каренина». «Дом был большой, старинный, и Лёвин хотя жил один, но топил и занимал весь дом. Он знал, что это было глупо, знал, что это даже нехорошо и противно его теперешним новым планам, но дом этот был целый мир для Лёвина. Это был мир, в котором жили и умерли его отец и мать. Они жили тою жизнью, которая для Лёвина казалась идеалом всякого совершенства и которую он мечтал возобновить с своею женой, с своею семьей» Лев Толстой, «Анна Каренина» Тургенев Иван Сергеевич Обитатели провинциальных дворянских гнезд у Ивана Тургенева — просвещенные и образованные люди, которые в курсе культурных и общественных событий. Вдовый помещик Николай Кирсанов хоть и жил безвыездно в имении, однако придерживался передовых идей: выписывал журналы и книги, увлекался поэзией и музыкой. Да и своему сыну дал прекрасное образование. Братья Кирсановы сделали из старинного родительского дома модный особняк: привозили туда мебель и скульптуры, разбивали вокруг сады и парки, выкапывали пруды и каналы, возводили садовые павильоны и беседки. «А Павел Петрович вернулся в свой изящный кабинет, оклеенный по стенам красивыми обоями дикого цвета, с развешанным оружием на пестром персидском ковре, с ореховою мебелью, обитой темно-зеленым трипом, с библиотекой renaissance (с франц. «в стиле эпохи Возрождения». — Прим. ред.) из старого черного дуба, с бронзовыми статуэтками на великолепном письменном столе, с камином…» – Иван Тургенев, «Отцы и дети» Задание №3 Выберите одно из стихотворений русских поэтов о доме и сделайте письменный анализ стихотворения. Пример: Сергей Есенин Я покинул родимый дом, Голубую оставил Русь. В три звезды березняк над прудом Теплит матери старой грусть. Золотою лягушкой луна Распласталась на тихой воде. Словно яблонный цвет, седина У отца пролилась в бороде. Я не скоро, не скоро вернусь! Долго петь и звенеть пурге. Стережет голубую Русь Старый клен на одной ноге. И я знаю, есть радость в нем Тем, кто листьев целует дождь, Оттого, что тот старый клен Головой на меня похож. Анализ стихотворения «Я покинул родимый дом» Есенин рано распрощался с деревенской жизнью, переехав из с. Константиново в Москву. Начинающему поэту было тесно в глубинке, он мечтал о признании и славе. Яркие самобытные стихотворения Есенина сразу же обратили на себя внимание, он быстро становится популярным и с головой окунается в бурный водоворот городской жизни. Постепенно он затягивает поэта все больше, у него практически не остается свободного времени. Свершившаяся революция открывает для Есенина еще больше возможностей для самореализации. Вместе с радостью к поэту приходит осознание невозможности вернуться в деревню. Он испытывает глубокое чувство ностальгии по отчему дому. К нему он часто обращается в своем творчестве. Одним из ярких примеров такого обращения является стихотворение «Я покинул родимый дом», написанное в 1918 г. Прощание с отчим домом приобретает в произведении глубокое философское значение. Оно одновременно символизирует прощание со всем прежним укладом жизни – «голубой Русью». Кардинальные перемены в стране затрагивали все сферы жизни, они непосредственно сказались и на, казалось бы, нерушимых патриархальных основах деревенской жизни. Переезд Есенина практически совпал с этими переменами. Он понимает, что даже вернувшись в село, уже не увидит привычной картины. В самом начале стихотворения Есенин вводит образы матери и отца – самых дорогих и близких ему людей. Отношение поэта к матери отличалось особой трогательностью. Несмотря на все изменения в жизни она представлялась Есенину верной хранительницей древних устоев и традиций, была способна разбудить в поэте детскую душу. Отношения с отцом складывались непросто, но долгая разлука показала Есенину, что все разногласия были несущественными. Поэт понимает, что возвращение на родину произойдет еще очень не скоро. Он надеется, что в его отсутствие родное село еще сохранит былые черты. Залогом этой надежды выступает «старый клен». Финальное сравнение лирического героя с этим поэтическим образом показывает, что Есенин считает себя таким же хранителем старого образа жизни. Внешние изменения не затрагивают его душу, которая всегда обращена к своей незабываемой родине. Время показало, что Есенин действительно оставался одним из немногих, кто был свято верен идеалам навсегда исчезнувшей России. Несмотря на яростную советскую критику, он продолжал воспевать заветы «голубой Руси»."

## Русский язык

Тема 1.1 Язык и речь. Функциональные стили речи. Тема 1.2 Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. "ПРб 1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; ПРб 2 совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; ПРб 3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов); ПРб 4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); ПРб 5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; ПРб 6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; ПРб 7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПРб 8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; ПРб 9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации."

"Задание №1 Прочитайте пословицы и поговорки о гостеприимстве. Расшифруйте их значение и запишите в тетради.  В гости едет, а из гостей – ни со двора  Чем богаты, тем и рады  В гости на ногах, а из гостей на дровнях  В гости ходить – надо и к себе водить  В этом доме и вода что мед  Позднему гостю – кости  Обед не в обед, как хозяина нет Пример: В гости едет, а из гостей – ни со двора – если человек хороший и добрый, то все ему рады. Ни с кем нельзя жадничать, а нужно делиться. Задание №2 С помощью толкового словаря определите этимологию названий блюд русской кухни, используемых в гостиничных комплексах Шашлык, борщ, окрошка, бефстроганов, коктейль, чизкейк, уха, кофе, торт Пример: «шашлык» - тюркское слово, проникшее к нам в первой половине XVII века. Является производным от «шиш» - «вертел», буквально обозначающее «мясо, приготовленное на вертеле». Задание №3 С помощью толкового словаря расшифруйте специальные термины в гостиничном бизнесе. Составьте с ними предложения. Акватель, ботель, звездность, кемпинг, лоджи, резорт, флайтель, шале,дуплекс, а ля карт. Пример: Акватель – плавсредство (корабль, баржа), которое установлено у причала на стационарной основе и переоборудовано в гостиницу. Путешественники долго думали, где же остановиться на пару дней, и решили выбрать необычное место – акватель."

## Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 8. Основные правила безопасного поведения на природе и экологическая безопасность, Тема 16. Безопасное поведение в общественных местах ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. "ПРб 1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; ПРб 2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; ПРб 3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; ПРб 4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; ПРб 5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; ПРб 6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; ПРб 7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; ПРб 9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; ПРб 10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; ПРб 11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; ПРб 12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности."

Задание1 Вы проживаете в гостинице, где общая кухня. Сосед по комнате включил газовую плиту, чтобы вскипятить воду в чайнике. Но, чтобы успеть принять душ, он сделали маленький огонь на плите и пошел в ванную комнату. Возможна какая-либо опасность в этом случае? Предложите свой вариант поведения в данной ситуации. Задание2 Вы становитесь невольным свидетелем нарушения общественного порядка в гостиничном комплексе, в котором остановились по работе, например, замечаете, что кого-то грабят. Каковы будут ваши действия? Запишите все возможные варианты решения этой ситуации. Задание 3 Во время турпохода со своими одноклассниками вы отстали от группы в вечернее время. на помощь к вам никто не идет (не слышно призыва о помощи). Опишите Ваши действия по сохранению личной безопасности.

## Физическая культура

Тема 1.6 Физическая культура в профессиональной деятельности. ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. "ПРб 1 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ""Готов к труду и обороне"" (ГТО); ПРб 2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6 положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)."

"Комплекс упражнений производственной гимнастики 1. И.п. Сидя на стуле, руки на поясе, ноги вместе. Выполнять наклоны головы влево и вправо. Дыхание медленное, глубже наклон. Спина прямая, голову назад не запрокидывать. Повторить 8-10 раз. 2. И.п. сидя на стуле, ноги по уровню плеч, руки внизу. Выполнять скрестно круговые движения плечами вперёд,назад. Спина прямая, голову не опускать. Повторить 8-10 раз. 3. И.п. Стоя. Ноги на ширине плеч, руки внизу. 1) поднять руки на уровне груди 2) руки в стороны, подняться на носки 3) опустить руки на уровне груди 4) руки опустить вниз, опустить пятки. Спина прямая, голову не опускать, смотреть вперед. Повторить упражнение 8-10 раз. 4. И.п. Стоя. Ноги на ширине плеч, руки на поясе. Выполнять круговые движения туловищем, влево, вправо. Голову не опускать, смотрим вперед. Повторить 8-10 раз. 5. Упражнение на расслабление глаз. И.п. Сидя на стуле, ноги и руки свободно. 1) глазами нарисовать восьмерку, повторить 4 раза. 2) глазами нарисовать горизонтальную/вертикальную спираль. 3) менять фокус, смотреть поочередно на предметы, расположенные ближе и дальше."

## Биология

Тема Основы экологии ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг. "ПРб 1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; ПРб 2 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; ПРб 3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; ПРб 4 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; ПРб 5 приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; ПРб 6 сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; ПРб 7 сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; ПРб 8 сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети); ПРб 9 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; ПРб 10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии."

Задание 1 Более 30% населения Земли испытывает дефицит пресной воды. Рассчитайте приблизительное число людей, живущих в условиях неудовлетворительного водообеспечения. Задание 2 Из перечисленных факторов сопротивления среды росту численности людей выберите те, которые в настоящее время уже не оказывают существенного влияния на демографию, и те, которые подавлены, но способны понижать численность населения. Факторы: температура воздуха, ветер, высота снежного покрова, влажность воздуха, характер окружающей растительности, осадки, солнечная радиация, хищники, внутриполостные паразиты, болезни, конкуренты, пищевые ресурсы, убежища. Предложите дополнительные факторы для каждой группы. Задание 3 Рассчитайте размеры лесопарковой зоны г. Елец и Липецк, учитывая, численность городского населения. Сделайте вывод о том, насколько города отвечают требованиям ВОЗ по размерам лесопарковой зоны. ВОЗ считает, что на одного гражданина должно приходиться 50 м² городских зеленых насаждений и 300 м² пригородных Задание 4 При благоустройстве территории новой гостиницы можно нередко наблюдать следующее: в таких местах часто образуются застойные лужи, плохо растут зеленые насаждения, особенно в первые годы их высадки. В чем причина данных явлений?

## Химия

Тема 1.1 Основные понятия и законы химииТема 2.2. Углеводороды и их природные источники ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг. "ПРб 1 сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРб 2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; ПРб 3 сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; ПРб 4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПРб 5 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; ПРб 6 владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРб 7 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; ПРб 8 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам ""Металлы"" и ""Неметаллы"") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; ПРб 9 сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); ПРб 10 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; ПРб 11 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; ПРб 12 для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул."

Задание 1 Один человек в сутки выдыхает в среднем 200л углекислого газа (н.у.). сколько тонн CO2 поставляется в атмосферу населением Земли (6,3 млрд. чел.) в год? Задание 2 Рядом с гостиницей спланирована автостоянка, которая будет вплотную граничить с подъездами к домам, с тротуарами и детскими площадками для игр и прогулок. Опишите последствия такого расположения. Задание 3 Освежитель для воздуха имеет состав: пропан/бутан, минеральные соли, эмульгатор, отдушка, ПАВ, растворитель, щелочь, консерванты. Для чего в освежителях нужны пропан/бутан?

## Информатика

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов, Поиск информации в сети интернет, Создание базы данных ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства. ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги. "ПРб 1 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями ""информация"", ""информационный процесс"", ""система"", ""компоненты системы"", ""системный эффект"", ""информационная система"", ""система управления""; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; ПРб 2 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; ПРб 3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; ПРб 4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ПРб 5 основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; ПРб 6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; ПРб 7 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; ПРб 8 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); ПРб 9 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; ПРб 10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); ПРб 11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ПРб 12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах"

"Практическое занятие № 1 ""Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов"" Цели: изучить основные принципы и приемы работы с приложением Microsoft Office Publisher, применение умений и навыков по созданию и сохранению документов; Методические рекомендации Работая в Wordе, мы можем создать любой текстовый документ, который будет содержать текст, картинки, таблицы, графики и т.д. Например, «Твоя студенческая газета», которая выпускается каждый месяц, создается именно в Wordе. Но некоторые публикации гораздо проще и быстрее создать на основе готовых шаблонов. Сегодня мы, используя готовые шаблоны, выступим в роли редакторов газеты и создадим, и распечатаем каждый свою полосу этой газеты. Как вы думаете, какая программа из пакета MS Office наиболее подходит для создания публикаций? (Publisher). С помощью Publisher можно создать брошюры, бюллетени, буклеты, визитные карточки, открытки, объявления, подарочные сертификаты, резюме, каталоги и даже страницы веб-узлов. Вот, например, новогодняя школьная газета, буклет нашего техникума, новогодняя открытка, календарь. Publisher упрощает процесс создания публикаций, предоставляя сотни профессиональных макетов для начала работы. Все публикации состоят из независимого текста и элементов рисунков, которые предоставляют неограниченные возможности в создании макета страницы. Документ Publisher называется публикацией (расширение в файловой системе . pub). Запуск Publisher осуществляется по команде Пуск / Программы / Microsoft Office / Microsoft Publisher щелчком мыши. После запуска приложения на экране появляется следующее окно. В отличие от Word и Excel при непосредственном запуске (а не открытии существующей публикации) Publisher не создает нового документа. Для того чтобы добраться до панелей инструментов и меню, необходимо создать новую публикацию. Все шаблоны содержат и текстовую и графическую информацию, и, что особенно важно, при выводе на печать сохраняется отличное качество графики. Вся работа в Publisher организуется на специальном поле, которое можно назвать “монтажным столом”. Его особенность – это возможность одновременного размещения на нем различных материалов для верстки: текстовых блоков, рисунков. Количество страниц, необходимое для вашего издания, неограниченно, можно сверстать целую книгу. Вы можете изменить цветовую схему уже выбранного вами макета. Для этого в Области задач необходимо щелкнуть по слову Цветовые схемы и выбрать ту схему, которая вам нравится Также можно изменить и шрифтовые схемы выбранного вами макета, для чего щелкнуть в Области задач по слову Шрифтовые схемы и выбрать те шрифты, которые вам нужны. Если же вам вдруг перестал нравиться выбранный макет публикации, то его можно легко поменять на другой простым щелчком мыши (там же в Области задач) по слову Макеты публикаций. Просто выберите новый макет и щелкните по нему мышью. Содержание работы Задание 1. Создание буклета 1. Загрузите Microsoft Office Publisher. 2. Выберите тип публикаций Буклеты (Информационные), макет Клинья, цветовая схема Прерия, щелкните по кнопке Создать. 3. Создайте буклет на тему «Моя специальность», по предложенному образцу, учитывая форматирование. 4. Если необходимо поместить текст в место, где нет текстового поля, то используйте инструмент Нарисовать надпись на панели инструментов Объекты 5. Для добавления фигурного текста WordArt и рисунков используйте соответствующие кнопки и , расположенные на панели инструментов Вставка. При нажатии на кнопку выберите Рисунок из файла, указатель мыши превратится в знак для рисования ; нарисуйте в нужном месте буклета прямоугольную область, в появившемся окне выберите нужный рисунок из папки Заготовки (размер рисунка будет соответствовать нарисованной области) 6. Буклет состоит из двух страниц, для перехода на другую страницу щелкните по кнопке 7. Сохраните публикацию в своей папке с именем ФамилияГруппа. Задание 2. Создание календаря. 1. Создайте новую публикацию. 2. В области задач выберите тип публикаций Календари (Популярные), категория На всю страницу, выберите макет Арена, цветовая схема по умолчанию из шаблона, размер страницы альбомная, временной интервал Год на странице, щелкните по кнопке Даты в календаре и укажите в начальной и конечной датах 2023 год, нажмите ОК, Создать. 3. Создайте календарь по предложенному образцу, учитывая форматирование 4. Изменить цвет фона, используя контекстное меню 5. Сохраните публикацию в своей папке с именем Календарь. Задание 3. Контрольные вопросы при допуске к практической работе: 1. Как можно изменить шрифт, его начертание, размер и цвет? 2. Как можно изменить выравнивание текста? 3. Как добавить в документ объекты WordArt? 4. Как добавить в документ рисунки? Задание 4. Сделать вывод о проделанной работе. Практическое занятие № 2 ""Поиск информации в сети интернет"" 1. Составьте 7 запросов в поисковой системе Yandex по теме «Туризм в Хакасии». Оформите их следующим образом: 1.1. Опишите стратегию поиска (ключевые слова, синтаксис запросов). 1.2. Результаты поиска (краткая аннотация 1 сайта по каждому запросу). Запрос №1 Стратегия поиска: + культурно познавательный туризм Результаты поиска:… Запрос №2 Стратегия поиска: познавательный туризм & хакасия Результаты поиска: Запрос № 3 Стратегия поиска: познавательный туризм && хакасия Результаты поиска: Запрос № 4 Стратегия поиска: познавательный туризм -курсовая работа Результаты поиска: Запрос № 5 Стратегия поиска: познавательный туризм | хакасия Результаты поиска: Запрос № 6 Стратегия поиска: познавательный туризм хакасия mime:doc Результаты поиска: 2. Используя ИПС Yandex, выясните, когда была проведена 1-ая Межрегиональная научно-практическая конференция «Архивные документы в системе объективного научного знания об истории Сибири». Найдите фотографию с участником конференции – М.Г. Степановым. 3. На сайте Российской государственной библиотеки (www.rsl.ru) определите количество публикаций, в подготовке которых принимала участие В.Н. Тугужекова. 4. Используя язык запросов, на сайте ассоциации «История и компьютер» (http://www.aik-sng.ru) найдите cборник статей «Математические методы в исследованиях по социально-экономической истории» (М.,1975) в формате pdf и сохраните его на рабочий стол компьютера. 5. Как называлась архивная служба России в 1922-1929 и кто ею руководил? Практическое занятие № 3 «Создание базы данных Турагентство» Цель: освоить навыки работы в программе MS Access Вы являетесь туроператором, и ваша начальство дает вам задание создать новую базу данных. 1. Создать папку и сохранить в ней фотографии тех стран, куда ваше агентство может продать тур, а именно: • Австрия • Великобритания • Греция • Афганистан • Монголия • Япония • Франция • Швеция • Египет • Сомали • США • Аргентина • Мексика • Мальта • Монако 2. Создать базу данных: Страна Столица Часть света Население (тыс.чел) Площадь (тыс кв м) Стоимость (руб) Кол-во дней Фотография Австрия Вена Европа 7 513 84 37 920 7 Тип поля ВЛОЖЕНИЕ Великобритания Лондон Европа 55 928 244 27 783 7 Греция Афины Европа 9 280 132 30 168 7 Афганистан Кабул Азия 20 340 647 14 550 7 Монголия Улан-Батор Азия 1 555 1565 Отсутствует тур Япония Токио Азия 114 276 372 46 808 10 Франция Париж Европа 53 183 551 30 540 7 Швеция Стокгольм Европа 8 268 450 18 450 10 Египет Каир Африка 38 740 1001 8820 7 Сомали Могадишо Африка 3 350 638 25000 10 США Вашингтон Америка 217 700 9363 92760 7 Аргентина Буэнос-Айрес Америка 26 060 2777 30 168 15 Мексика Мехико Америка 62 500 1973 75960 13 Мальта Валлетта Европа 330 0,3 25920 7 Монако Монако Европа 25 0,2 59300 7 3. На основе базы данных создать форму, листая её клиенты должны видеть фотографии мест, куда продаются туры."

## Иностранный язык

Тема 1.1 Знакомство, Тема 2.7 Путешествия, Тема 3.6 Профессиональные требования ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей. "ПРб 1 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями ""информация"", ""информационный процесс"", ""система"", ""компоненты системы"", ""системный эффект"", ""информационная система"", ""система управления""; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; ПРб 2 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; ПРб 3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; ПРб 4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ПРб 5 основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; ПРб 6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; ПРб 7 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; ПРб 8 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); ПРб 9 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; ПРб 10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); ПРб 11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ПРб 12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах, ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг."

"1) Insert prepositions: 1. Don`t worry! Our boss is never late … work, he is always … time. 2. Take a seat, please. Fill … this form and I`ll phone … coffee. 3. Our hotel is equipped … disabled facilities. 4. Our bar is open … 9 a.m. … 10 p.m., we don`t work … Sundays. 5. When I arrive … this hotel I always book a suite … advance and reserve a table … two in the restaurant closer … the band. 6. Our hotel is very popular … foreigners because our menu consists … local national dishes, besides it is located … a 5-minute walk … the city center. 7. They arrive … Paris … Monday … the 5th of May … 7 a.m. 8. The receptionist checks … and checks … guests and deals … all problems. 9. It`s difficult to find a good room … the seaside … summer. 10. Unfortunately, it depends … the weather. 11. … my mind, if you are … holiday it`s better to travel … foot or … car. … least you will enjoy nature. 12. My husband works … shifts. When he is … business I like to chat … the phone … the evening. 13. We have a baby-sitter … request. 14. When you speak with people try to call them … name. 2) Say in other words: 1. A place where you can wash your clothes at a hotel. 2. A person who can stay with your child if you want to go somewhere. 3. A place where you can leave your car. 4. People who can`t see or walk or have other problems with their health. 5. A visitor from another country. 6. A place to live in (a room, a house, a flat…) 7. A person who helps you with your luggage. 8. A restaurant meal with a single fixed dish for each course and at a fixed price. 9. A person in a restaurant who can help you to choose wine. 10. A style of cooking (national dishes). 11. A person who serves you in a restaurant. 12. A place at the seaside where people like to lie in the sun. 13. A room in a hotel for one person. 14. Everything that makes you feel comfortable in a hotel (swimming-pools, tennis courts, laundry service, baby-sitting…) 15. The most comfortable and expensive room in a hotel. 16. A meal in a restaurant where each dish has a separate price. 3) Give synonyms: 1. conveniences 2. comfortable 3. shopping center 4. at once, right now 5. every day 6. to reserve 7. to have a rest 8. baggage 9. to wait 10. in advance 11. Just a moment! 4). Complete the sentences with appropriate words from the box. ▪ on duty ▪ establish the policy ▪ books ▪ assistant ▪ convenient ▪ computer literate ▪ assigns rooms ▪ to fill in ▪ management positions 1. The receptionist meets and greets guests, registers them and \_\_\_\_\_ to them. 2. Her main duty is to provide the brief and \_\_\_\_\_ check-in procedure. 3. The receptionist asks the guests \_\_\_\_\_ a registration card and to sign it. 4. The concierge must be \_\_\_\_\_, have a pleasant telephone manner and a positive helpful attitude. 5. The concierge actually acts as a travel agent, she \_\_\_\_\_ flights, tours and visits. 6. For the hotel staff the general manager is the person who must \_\_\_\_\_ of the hotel and its operations. 7. There may be different \_\_\_\_\_\_ in a hotel: the assistant manager, the resident manager, the night manager. 8. The \_\_\_\_\_\_ manager helps the manager and manages the hotel when the manager is not present. 9. The night manager is \_\_\_\_ during the night. "

43.02.17 Технологии индустрии красоты https://drive.google.com/drive/folders/1c-oC5qjmTnRiEIeBfmzNL92LMj89qosl?usp=sharing

## Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 14. Безопасное поведение в бытовых ситуациях. ПК 2.7. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования при предоставлении парикмахерских услуг. "ПРб 1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; ПРб 2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; ПРб 3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; ПРб 4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; ПРб 5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; ПРб 6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; ПРб 7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; ПРб 9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; ПРб 10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; ПРб 11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; ПРб 12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности."

Задание № 1 На работе, в парикмахерском салоне, вам часто приходится иметь дело с профессиональной химией. Перечислите основные меры безопасности, которые необходимо соблюдать при пользовании профессиональной химией. Задание № 2 Во время работы у парикмахера в руках загорелся фен. Ваши действия. Перечислите основные меры безопасности, которые необходимо соблюдать парикмахерам при работе с электрическими инструментами Задание 3 Вы директор парикмахерского салона «Марина», который расположен на 1 этаже жилого дома. Неожиданно началось возгорание в вашем салоне. Составьте алгоритм ваших действий при возгорании в помещении.

## Физическая культура

Тема 1.6 Физическая культура в профессиональной деятельности ПК 2.2. Выполнять химическое воздействие (включая завивку и выпрямление волос) с использованием современных технологий. "ПРб 1 умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ""Готов к труду и обороне"" (ГТО); ПРб 2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5 владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6 положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)."

"Комплекс упражнений производственной гимнастики, для специальности социально-экономического профиля «Технологии индустрии красоты» 1. И.п. Сидя на стуле, руки на поясе, ноги вместе. Выполнять перекаты головы слева направо и справа налево, дыхание медленное, подбородок ближе к туловищу. Спина прямая, голову назад не запрокидывать. Повторить 8-10 раз. 2. И.п. сидя на стуле, ноги по уровню плеч, руки внизу. Выполнять круговые движения плечами вперёд,назад. Спина прямая, голову не опускать. Повторить 8-10 раз. 3. И.п. Стоя. Ноги на ширине плеч, руки внизу. 1) поднять руки на уровне груди 2) руки на головой, подняться на носки 3) опустить руки на уровне груди 4) руки опустить вниз, опустить пятки. Спина прямая, голову не опускать, смотреть вперед. Повторить упражнение 8-10 раз. 4. И.п. Стоя. Ноги на ширине плеч, руки на поясе. 1) наклон влево, правая рука поднимается вверх влево 2) и.п. 3) наклон вправо, левая рука поднимается вверх вправо 4) и.п. Ниже наклон, смотрим вперед. Повторить 8-10 раз. 5. Упражнение на расслабление глаз. И.п. Сидя на стуле, ноги и руки свободно. 1) глазами нарисовать восьмерку, повторить 4 раза. 2) глазами нарисовать горизонтальную/вертикальную линию зигзаг. 3) менять фокус, смотреть поочередно на предметы расположенные ближе и дальше."

## Обществознание

Тема 1.3 Экономическая жизнь общества ПК 2.2. Выполнять химическое воздействие (включая завивку и выпрямление волос) с использованием современных технологий. ПК 2.3. Выполнять простые и сложные виды окрашивания волос с учетом запроса клиента. "ПРб 1 сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; ПРб 2 умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; ПРб 3 владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; ПРб 4 владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; ПРб 5 связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; ПРб 6 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; ПРб 7 владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; ПРб 8 использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; ПРб 9 владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; ПРб 10 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; ПРб 11 сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; ПРб 12 владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан."

Задание 1. Орудия производства парикмахера-стилиста, применяемые для выполнения различных операций с волосами: а) инструменты; б) приспособления; в) аппаратура; г) мебель. Задание 2. За один день стилист обслужил 10 человек, а за другой - 14 человек. Как можно охарактеризовать эту динамику, которая выражается в количестве услуг за единицу времени? Задание 3. Сделав модную стрижку какие потребности удовлетворяет человек? а) физиологические; б) престижные; в) социальные; г) духовные.

## Химия

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация ПК 2.2. Выполнять химическое воздействие (включая завивку и выпрямление волос) с использованием современных технологий. ПК 2.3. Выполнять простые и сложные виды окрашивания волос с учетом запроса клиента. ПК 2.7. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования при предоставлении парикмахерских услуг. "ПРб 1 сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРб 2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; ПРб 3 сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; ПРб 4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПРб 5 сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; ПРб 6 владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРб 7 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; ПРб 8 сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам ""Металлы"" и ""Неметаллы"") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; ПРб 9 сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); ПРб 10 сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; ПРб 11 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений; ПРб 12 для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул."

Задание 1 Стилисты используют 3%-ный раствор пероксида водорода. Сколько милллитров воды (плотность 1,0 г/мл) необходимо добавить к 100г 20%-го раствора этого вещества для получения 3%-го раствора? Задание 2 Женщины, которые постоянно осветляют волосы, знают, что труднее всего бороться с отрастающими у корней темными волосами. Однако если осветление волос производится первый раз, то осветляющий раствор наносят на корни волос в последнюю очередь. Как это можно объяснить, зная химические свойства пероксида водорода? Задание 3 Если после нанесения на волосы осветляющего красителя посидеть с непокрытой головой на ярком солнечном свете, повлияет ли это на эффективность окраски? Задание 4 Если после нанесения красящего шампуня на волосы вы повяжете голову платком или наденете резиновую шапочку, ограничив, таким образом, доступ воздуха к волосам, повлияет ли это на результат окраски?

## Физика

Раздел 1. Механика, Раздел 3. Электродинамика ПК 2.2. Выполнять химическое воздействие (включая завивку и выпрямление волос) с использованием современных технологий. ПК 2.7. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования при предоставлении парикмахерских услуг. "ПРб 1 сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2 сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3 владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4 владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 5 умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 6 владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7 сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; ПРб 8 сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; ПРб 9 сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; ПРб 10 овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; ПРб 11 овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)."

Бытовой фен рассчитан на напряжение 220 В и силу тока в нем 3 А. Чему равна мощность фена? В паспорте электрического фена написано, что мощность его двигателя составляет 1, 2 кВт при напряжении в сети 220 В. Определите силу тока, протекающего по электрической цепи фена при включении его в розетку. За какое время электрический фен выделит 600 Дж теплоты, если напряжение в электрической сети 220 В, а сила тока в спирали 2 А? Электрический стайлер включен в сеть с напряжением в 220 в. Сила тока в стайлере 5 А. Какого сопротивление спирали стайлера? Каковы мощность и сопротивление нагревательного элемента электрического фена, если сила тока в нем составляет 9, 55 А? Напряжение в сети - 220 В. Какое количество теплоты он выделит за 5 минут работы? Из шланга мойки парикмахерской, бьет под углом = 45о к горизонту струя воды с начальной скоростью V0 = 10 м/с. Площадь отверстия шланга S = 5 см2 . Определите массу струи, находящейся в воздухе. Тележка с инструментом массы m находится в парикмахерской на горизонтальной поверхности. Коэффициент трения между поверхностью и телом равен µ. На тело действует сила F, приложенная под углом α к горизонту. Найти ускорение тела. В помещении салона красоты после проведения косметических процедур влажный воздух, который состоит из 23% кислорода, 76% азота и 1% водяного пара. Определить молекулярную массу, объёмный состав, газовую постоянную, парциальное давление кислорода, азота и водяного пара, если давление воздуха равно 750 мм.рт.ст. Определить массу воздуха, находящуюся в помещения для обслуживания посетителей парикмахерской площадью 25 м2 и высотой 3,2 м. Принять, что температура воздуха в комнате 22°С, а барометрическое давление равно 986,5 мбар. Определить коэффициент полезного действия водонагревателя в парикмахерской. 2 литра воды при начальной температуре 20 °C закипают за 600 секунд. Сила тока, потребляемая электрическим водонагревателем, 6 Ампер. Напряжение в электрической сети 230 Вольт. Удельная теплоемкость воды равна 4.182×10³ Дж/(кг×°C) при 20 °C. Электрический водонагреватель за 4 часа нагревает 200 кг воды от10°до70°. Определить мощность тока, потребляемого нагревателем. По электрическому водонагревателю за 30 с проходит 5×1022 электронов при напряжении 220 В. Найдите сопротивление нагревателя. Какое количество электронов проходит по спирали электрического водонагревателя сопротивлением 50 Ом, работающего от напряжения 220 В, за 8 часов работы?

## Информатика

Кодирование сообщений в современных средствах передачи данных, Системы счисления ПК 2.1. Разрабатывать и выполнять классические и современные, коммерческие женские, мужские (в том числе оформление усов и бороды), детские стрижки волос различными инструментами и техниками. "ПРб 1 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями ""информация"", ""информационный процесс"", ""система"", ""компоненты системы"", ""системный эффект"", ""информационная система"", ""система управления""; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; ПРб 2 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; ПРб 3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; ПРб 4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ПРб 5 основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; ПРб 6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; ПРб 7 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; ПРб 8 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); ПРб 9 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; ПРб 10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); ПРб 11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ПРб 12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах"

"ЗАДАНИЕ 1: Кодирование сообщений в современных средствах передачи данных. Используя стандартную программу БЛОКНОТ, определить, какая фраза в кодировке Windows задана последовательностью числовых кодов и продолжить код. Запустить БЛОКНОТ. С помощью дополнительной цифровой клавиатуры при нажатой клавише ALT ввести код, отпустить клавишу ALT. В документе появиться соответствующий символ. 52 51 48 50 49 55 210 229 245 237 238 235 238 227 232 255 232 237 228 243 241 242 240 232 232 234 240 224 241 238 242 251 ЗАДАНИЕ 2: В кучке лежит 45 бигуди - коклюшек. Оля и Ксюша забирают бигуди - коклюшки из кучки по очереди. За один ход можно взять две, три или четыре бигуди - коклюшки. Оля ходит первой. Почетное прозвище «Стилист» получает взявший последнюю бигуди - коклюшку. Если в кучке осталась одна бигуди - коклюшка (ход по правилам сделать невозможно), то игра оканчивается ничьей. А в жизни выигрывает тот, у кого куча бигуди - коклюшек больше, и совсем другим способом... а) Классифицируйте эту игру: статическая или динамическая, с полной или неполной информацией, с совершенной или несовершенной информацией; б) Конечны ли множества стратегий игроков? в) Укажите верхнюю границу для числа стратегий игроков. Любители комбинаторики могут попытаться указать точное число стратегий. г) Кто станет Стилистом при правильной игре? д) Кто станет Стилистом, если это почетное прозвище получает игрок, не взявший последнюю бигуди - коклюшку? ЗАДАНИЕ 3. Системы счисления а) Мастер парикмахерских услуг приготовил раствор для окрашивания волос в сосуде цилиндрической формы высотой h, равной 101002 см и диаметром d, равным 108 см. Поместится ли этот раствор, если его перелить в сосуд с диаметром в два раза меньше и высотой, равной 3C16 см? б) Имеется раствор для завивки волос. Он содержится во флаконе цилиндрической формы, имеющий объем V =13478 см3. Необходимо отлить часть раствора в другой флакон цилиндрической формы, который имеет высоту h = 11002 см, диаметр основания d = 616 см. Выяснить, достаточно ли места для раствора во втором флаконе."

## Иностранный язык

Тема. Работа финансовых учреждений. Тема: Финансовые услуги.Тема. Телефонные переговоры. ПК 2.1. Разрабатывать и выполнять классические и современные, коммерческие женские, мужские (в том числе оформление усов и бороды), детские стрижки волос различными инструментами и техниками. ПК 2.2. Выполнять химическое воздействие (включая завивку и выпрямление волос) с использованием современных технологий. "ПРб 1 овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; ПРб 2 овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронноесообщение личного характера; ПРб 3 знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; ПРб 4 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии ПРб 5 овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; ПРб 6 овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПРб 7 овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; ПРб 8 развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПРб 9 приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети ""Интернет"" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме." "43.02.17 Технология индустрии красоты

Тема. Работа финансовых учреждений. BANKING AND FINANCE 1. Consult the Economic dictionary. Give the Russian equivalents for the words and word-combinations: 1. Обратитесь к Экономическому словарю. Приведите русские эквиваленты для слов и словосочетаний: bank: bank of circulation (of issue), business (commercial, trading) bank, creditor bank, savings bank, investment bank, stock exchange bank, joint-stock bank bankbook banker: bankers, individual (private) banker banking: banking by mail, branch banking, deposit banking finance: to finance, finances, to raise the finances, to run the country’s finance, finances of state, committed finances, corporate finances, high finance financial: financial oligarchy financier financing: additional financing, development financing, investment financing, outside financing lend: to lend, to lend long, to lend money at the rate of 3% lender: lender of last resort, capital lenders lending: consumer lending, direct lending, excessive lending, unsecured lending exchange: favorable exchange, exchange is falling, commodity (goods) exchange, employment (labour) exchange, stock exchange, foreign exchange lease: lease for life, to cancel a lease, to extend a lease, to renew a lease, to surrender a lease, to take a lease of a piece of land leasable leaseholder leasing challenge: to face the challenge, to issue the challenge, to meet the challenge, to offer the challenge challenging range: range of activity, range of application, range of goods, range of products, range of income, price range, wide range, to range 2. Read and translate the text. Прочитайте и переведите текст. BRITAIN’S BANKING AND FINANCIAL INSTITUTIONS Britain is the world’s lending financial center and the home of international and finacial markets. The city of London holds the greatest concentration of banks in the world and is responsible for about a fifth of total international bank lending. It also accommodates the world’s largest insurance and reinsurance industry and one of the world’s largest stock exchanges. Over the last Britain’s income from banking, financial and business services, life and general insurance, investment management and leasing has risen sharply. Reforms also brought specific areas of service into line with other Member States in the European Union. Major retail banks serving the personal and commercial sectors have extended and improved their product and service range. The interests of individual investors have been protected and financial service institutions have submitted to guidelines. Britain’s leading position owes much to the traditions of the City and Port of London as the centre for trade; also to the City’s responsiveness to new challenges. The City offers: The world’s biggest international financial markets. A time-zone advantage in 24-hour global dealings. Comprehensive financial expertise and innovation. International professional advisers. Liberal financial regulations. Worldwide communications. A stable political climate. A compact location with first rate amenities. World-class cultural entertainment. Exercise 1. Give the Russian equivalents for the following from the text. Дайте русские эквиваленты для слов из текста: financial markets; the greatest concentration of banks; international bank lending; to compare; leasing; Member States in the European Union; retail bank; to extend; to improve; responsiveness to new challenges; political climate. Exercise 2. Find in the text English equivalents for these words and expressions. Найдите в тексте английские эквиваленты для этих слов и выражений: кредитно-финансовые учреждения; ответственный за; индустрия страхования и перестрахования; биржа; страхование жизни; доход; совершение коммерческих сделок круглосуточно; инновация; профессиональные консультанты; первоклассные удобства. Exercise 3. Find in the text and translate into Russian derivatives from the following verbs. Найдите в тексте и переведите на русский язык производные от следующих глаголов: to manage, to finance, to insure, to advise, to deal, to respond, to serve, to invest. Exercise 4. Answer the questions: 1.Why can we call Britain the world’s leading financial centre? 2.What does London accommodate? 3.Why has Britain’s income risen sharply over the last? 4.Whose interests have been protected by the banking reforms? 5.What does Britain’s leading position owe to? 6.What does the city of London offer? Exercise 5. Insert the right word from the list given below. Выберите слова из списка ниже: Banking and Finance Banking an \_\_\_\_1\_\_\_\_ market operators in \_\_\_\_2\_\_\_ involve a number of special institutions and financial \_\_\_3\_\_\_ which, as a result of deregulation and new legislative framework, are \_\_\_4\_\_ integrating. Many banking and financial institutions are \_\_5\_\_ to Britain and offer highly specialized \_\_6\_\_ to individuals, \_\_7\_\_ and sovereign bodies all over the \_\_8\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ market, companies, Britain, world, unique, financial, services, increasingly Тема: Финансовые услуги. 1.Прочитайте и переведите текст: Financial institutions There are many important financial institutions which provide finance for companies. These institutions provide money in different ways. Banks Although banks specialize in supplying short-term loans, they are prepared to make loans for longer periods – up to 20 years in certain circumstances. Insurance companies The regular premiums paid by policyholders are invested in government securities, company shares, land, and property of all kinds. The income from these investments makes it possible for insurance companies to pay out interests which are greater than the total payments made by policyholders. Pension funds Although in many countries there is a state pension scheme to which all workers contribute, a large number of employed and self-employed people also belong to private pension schemes. The money which accumulates in these pension funds is invested and works in a very similar manner to the funds of insurance companies. Investment trusts These are limited companies buying shares in other companies which they believe will be the most successful ones. People who then buy shares in investment trusts are paid dividends and investment funds obtain a profit too. Unit trusts These operate in a very similar manner to investment trusts. But they are not limited companies – they do not issue shares, they issue units. These units cannot be re-sold on the open market, but they can be sold back to the unit trust at any time. Finance houses These institutions provide the loans which finance hire-purchase schemes and leasing arrangements. Firms which sell goods on hire-purchase or who lease goods do not have to wait two or three years before their goods are fully paid for. They receive immediate payment from finance hours, and it is the finance house which collects the regular installments paid by the purchaser. There are many other specialist financial institutions which provide finance for companies. Besides in many countries a government is an important source of finance for privately-owned firms. 2. Найдите русским предложениям эквиваленты английских предложений. Match Russian and English equivalents: 1. Существуют ли бесплатные банковские услуги? 2. Многие банки устанавливают плату за услуги. 3. Компании с хорошим финансовым положением получают некоторые привилегии. 4. Много ли денег на вашем расчетном счете? 5. Наш коммерческий банк занимается финансированием сельского хозяйства. 6. Некоторые сберегательные банки идут навстречу новым финансовым запросам людей. 7. Коммерческий банк заинтересован в высокой прибыли. 8. Большинство банков предлагают своим клиентам различные депозитные сертификаты. 9. Около двух третей коммерческих банков в США - федеральные банки. 10. Многие банки устанавливают высокую плату за свои услуги. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a)Some savings banks meet new financial needs of people. b)Is there much money on your checking account? c)About two thirds of all commercial banks in the USA are federal. d)Many banks charge fees for the services. e)Companies with a good financial position are chartered. f)Our commercial bank deals with financing for agriculture. g) Many banks assess a high service fee for their services. h)Most banks offer their customers various certificates of deposit. i)A commercial bank is a profit-making corporation. j) Are there free of charge banking services? Тема. Телефонные переговоры. Вставьте пропущенные слова и словосочетания из ниже приведенного списка. 1. Could you ……………… to Mr. Person of PETRSON Co. please. 2. ………………………. with the London office. 3. I never …………………… two weeks ahead. 4. Peter……. Have you forgotten about our apartment? 5. I don’t want to …. those 15 names. 6. I didn’t ……. What time does the train arrive? 7. I thought I had ……………. 8. Could he ……….in the evening? 9. I cannot put you through. The …………. 10. I’m …………. The appointment we were to change. 11. Did any of my ……. call yesterday? 12. Tuesday ….me but I’d rather meet you on Wednesday. 13. Our …. has not come. 14. Peter is not …….this week. This is… Говорит… …here Говорит…( не официально) To call about Звонить по вопросу To call back перезвонить To ring back перезвонить To try to get a connection Пытаться добиться соединения The line is busy Линия занята To put through Соединиться To arrange the meeting Договориться о встрече To fix an appointment Установить время встречи To suit Подходить, соответствовать To check up in a diary Проверить по дневнику To cancel a meeting Отменить встречу To catch понять To spell Произнести по буквам Bad line Плохое соединение To be available Быть доступным customer Клиент, заказчик Задание 2. Прочтите диалог, и переведите на русский язык. - Good afternoon. «Tower Investment Bank». May I help you? - Hi. I would like to talk to Mr. Clinton from the accounting department, please. - May I ask you who is calling? - My name is Bruno Ponti. I’m calling from an advertising agency. - Thank you, Mr. Ponti. Just a moment, please. Let me check if Mr. Clinton is in his office. - Sure. - Thank you for waiting. I’m sorry but Mr. Clinton isn’t available at the moment. Would you like to leave a message or shall I ask him to call you back? Does he have your number? - I believe he does. But I can give it to you, just in case. - All right. Go ahead, please. - My number is 046 78345. - OK. And would you mind repeating your name? - Sure. Bruno Ponti. I can spell it: B-R-U-N-O P-O-N-T-I. - Thank you, Mr. Ponti. I’ll ask Mr. Clinton to call you back as soon as possible today. - Thanks a lot. Bye. Тема6 Правила делового этикета. Задание 1. Ответьте па вопросы. (Дайте развернутый ответ) What words do we use: 1. before the name (surname) of a man when we address him? 2. when we address a man and we don’t know his name? 3. before the name of a married woman when we address her? 4. before the name of an unmarried woman or a young girl? 5. when we address a girl or a young woman? 6. when we address a group of guests (men and women)? Задание 2. Ответьте на вопросы. (Дайте развернутый ответ) 1. How can we greet our colleagues and what do they say in answer to our greeting? 2. How do we greet our friends and what do they say in answer to our greeting? 3. What are the forms of greetings in the morning, in the afternoon, in the evening? 4. What words do we say when parting? 5. What do we say when parting in the morning, in the afternoon, in the evening?"

## Математика

Тема 1. Развитие понятия о числе, Тема 7 Функции и графики, Тема 8 Многогранники и круглые тела ПК 2.2. Выполнять химическое воздействие (включая завивку и выпрямление волос) с использованием современных технологий. ПК 2.3. Выполнять простые и сложные виды окрашивания волос с учетом запроса клиента. "ПРб 1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб 2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб 3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб 4 умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб 5 умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб 6 умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб 7 умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб 8 умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб 9 умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб 10 умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб 11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб 12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб 13 умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб 14 умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки"

1. Проценты в профессиональных задачах социально-экономического профиля а) За 24 рабочих дня при 8-часовом рабочем дне парикмахер сдал выручку в сумме 123 000 руб. при норме выручки 600р/ч. Определить выполнение нормы в процентах. Решение: 1. Вычислим месячную норму выработки парикмахера: 600·8·24 = 115 200 руб. 2.Вычислим процентное соотношение фактической выработки за месяц к месячной норме выработки: 123 000·100:115 200 =106,77% 3.Вычислим процент перевыполнения нормы: 106,77% - 100% = 6,77% Ответ: 106,77% б) В парикмахерской женская стрижка стоит 400 рублей, окрашивание волос стоит 1000 рублей. Пенсионерам предоставляется скидка 15%. Сколько рублей заплатит пенсионер за стрижку и окрашивание волос вместе? Решение: 1400 руб. – 100 % x руб. – 15 % x = (1400∙15)/100=210 (руб.) скидка 1400 – 210 = 1190 (руб.) Ответ: 1190 рублей. 2. Описание организации труда в парикмахерской с помощью графиков функций Пол рабочего зала парикмахерской имеет форму прямоугольника со сторонами 5,3м. и 6,7 м. Сколько рабочих мест парикмахера можно разместить в зале, если на каждое рабочее место по санитарным нормам отводится не менее 4,5 м2? Решение: S\_зала=5,3∙6,7=35,51м^2 n- количество рабочих мест. n=35,51∶4,5 ≈7,9. Так как 7,9 <8, следовательно восьмому парикмахеру не хватить площади для размещения рабочего места. Ответ 7. 3. Расчет площадей и объемов комбинированных геометрических тел Найти V жидкости во флаконе, имеющем форму усеченного конуса, если диаметры d оснований равны 6 см и 12 см, а образующая l равна 5 см. Решение: V=1/3 πH(R\_1^2 +R\_1 R\_2 +R\_2^2 ) R\_1=6∶2=3 R\_2=12∶2=6 H^2= 5^2-3^2=16 H=4 V=1/3∙ 4(9 +18 +36)=84π〖см〗^3 Ответ: 84π〖см〗^3 Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы а) Мастер парикмахерских услуг приготовил раствор для окрашивания волос в сосуде цилиндрической формы высотой h, равной 20 см и диаметром d, равным 8 см. Поместится ли этот раствор, если его перелить в сосуд с диаметром в два раза меньше и высотой, равной 60 см? Решение: V\_1=πR^2 h=π∙16∙20=320 π 〖см〗^3 V\_2=πR^2 h=π∙4∙60=240 π 〖см〗^3 Ответ: поместится. б) Имеется раствор для завивки волос. Он содержится во флаконе цилиндрической формы, имеющий объем V =743см3. Необходимо отлить часть раствора в другой флакон цилиндрической формы, который имеет высоту h = 12 см, диаметр основания d = 6 см. Выяснить, достаточно ли места для раствора во втором флаконе. Решение: Решение: V=π r2 h= 3,14 ·9 ·12 = 339,12 см3 339,12 см3 < 743см3, следовательно места для раствора во флаконе нет. Ответ: места недостаточно. 4. Если увеличить ширину площади парикмахерской на 4 м, а ее длину уменьшить на 2 м, то ее площадь увеличится на 8 м2; если же ширину уменьшить на 3 м, а длину увеличить на 1 м, то ее площадь уменьшится на 23 м2. Найдите ширину и длину площади парикмахерской. 5.Мастер парикмахерских услуг приготовил раствор для окрашивания волос в сосуде цилиндрической формы высотой h равной 20 см и диаметром d равным 8 см. Поместится ли этот раствор, если его перелить в сосуд с d в два раза меньше h равна 60 см? 6. Найти площадь поверхности внешней части 1 бигуди (форма цилиндра), если высота равна 8см, а диаметр внешней части равен 6 см. 7. Определить, на сколько площадь внешней части больше внутренней, если диаметр внутренней части равен 4 см? 8. Блондирующий порошок для завивки волос содержится в упаковке, которая представляет собой прямоугольный параллелепипед. Его длина 14 см, ширина 3,5 см, высота 6 см. Найти объем данной упаковки? 9. Имеется раствор для завивки волос. Он содержится во флаконе цилиндрической формы, имеющий объем V =743см3. Необходимо отлить часть раствора в другой флакон цилиндрической формы, который имеет высоту h = 12 см, диаметр основания d = 6 см. Выяснить, достаточно ли места для раствора во втором флаконе. 10. Найти V жидкости во флаконе, имеющем форму усеченного конуса, если диаметры d оснований равны 6 см и 12 см, а образующая l равна 5 см. 11. Для фиксации прически со средней длиной волос требуется 24 см3 количества лака. На какое количество причесок хватит данного флакона? Вычислить остаток содержимого во флаконе (маски для волос), если израсходована часть всего флакона. Сколько потребуется моделирующегося спрея для волос, если на выполнение одной прически уходит части флакона? 12. Бригада из трех парикмахеров ΙV разряда получила заработную плату в сумме 56 700 руб. Определить заработок каждого парикмахера, если один парикмахер отработал 160 часов в месяц, другой – 140, третий – 150 ч. 13. За 24 рабочих дня при 8-часовом рабочем дне парикмахер сдал выручку в сумме 123000 руб. при норме выручки 600р/ч. Определить выполнение нормы в процентах. 14. В 1 парикмахерской стрижка стоит 250 руб., а во второй – 400 руб., но каждая третья стрижка бесплатная. Определить, в какой парикмахерской выгоднее стричься год, при условии, что парикмахерскую посещают раз в месяц.

## Литература

Тема 1.2 Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века Тема 1.2 Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века Тема 2.3 Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов ПК 2.1. Разрабатывать и выполнять классические и современные, коммерческие женские, мужские (в том числе оформление усов и бороды), детские стрижки волос различными инструментами и техниками. ЛР 6.3.интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы

"Задание 1. Запишите название и автора предложенных строк 1. Затем, убрав постель бельем, накрывали ее розовым шелковым одеялом; затем парикмахер приносил и ставил в передней на окно деревянный раскрашенный болван для парика, а камердинер ставил на подоконник в столовой серебряный таз с кувшином и такою же мыльницей. 2. Не потому, что он вошел завитой у парикмахера, не потому, что он свой ум спешил выставлять, а потому, что он соглядатай и спекулянт. 3. Стиснув челюсти, покорно Артамонов старший шёл за братом к парикмахеру, — Алексей строго и точно объяснял, насколько надо остричь бороду и волосы на голове. 4. Вошёл к парикмахеру, сказал – спокойный: «Будьте добры, причешите мне уши». 5. Красный бант в волосах! Красный бант в волосах! Задание 2. Прочитайте роман «Война и мир» Л.Н. Толстого. Найдите в этих произведениях описание женских героинь Наташи Ростовой и Марьи Болконской. Заполните таблицу. Сделайте сравнительную характеристику Наташи и Марьи. Выделите общие и отличительные характеристики между ними. № п/п Категория Наташа Ростова Марья Болконская 1 Внешность 2 Цвет волос 3 Прическа 4 Одежда Задание 3. Прочитайте предложенный фрагмент из романа «Тихий Дон» М.А. Шолохова. Используя сеть Интернет, найдите сведения о применении техники стрижки волос и бороды огнем в современное время. «…За несколько дней отдыха полк привел себя в относительный порядок. Казаки вымылись, вычистились, побрились тщательно – не так, как в окопах, где зачастую освобождались от растительности на щеках простым, но болезненным способом: волосы поджигались спичкой, и едва лишь огонь, слизывая щетину, добирался до кожи, – по щеке проводили заранее смоченным полотенцем. Способ этот именовался «свинячьим». – Тебя по-свинячьи обрить али как? – спрашивал какой-нибудь взводный парикмахер у клиента»."

## Русский язык

Морфология и орфография, Фонетика, орфоэпия, графика, орфография, Лексикология и фразеология ПК 2.1. Разрабатывать и выполнять классические и современные, коммерческие женские, мужские (в том числе оформление усов и бороды), детские стрижки волос различными инструментами и техниками. ЛР 6.3.интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы

Упражнение 1. Спишите предложения. Вместо точек вставьте стоящие в скобках слова в нужном падеже. 1) Инструменты – это … производства, используя которые можно изменить … и состояние волос (орудие, форма). 2) Принадлежности помогают … выполнить определенную работу с ... (мастер, волос). 3) К … относятся ножницы, расческа, кисточка, бритва, машинка для ... (инструменты, стрижка). 4) Принадлежности: мерный стакан, мисочка для …, пеньюар, перчатки, фольга, зажимы, шапочка для … (краска, мелирование). Упражнение 2. Вставьте пропущенные буквы. Определите и запишите значения слов самостоятельно, а затем сравните со словарем. Туш..вка, п..рсон..лизация стрижки, п..нтирование, слайс..нг, ф..лировка, ок..нтовка, гр..дуирование, п..рик, ..бесцвечивание, бл..ндирование, ис..кус..тво, профес..ия. з..вивка, эстет..ка, пр..цедура, окраш..вание, б..гуди, мас..аж, шинь..н, д.. зинфицирование, щипц.., от..нки цвета, прич..ска.. Упражнение 3. Прочитайте текст. Спишите. Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания. В выделенных словах расставьте ударения, сделайте фонетический разбор этих слов. В..полнить кр..сивую совреме..ую прическу дело непростое И роль пари..махера в создан.. общей гармони.. линий с уч..том индивидуал..ности клиента являет..я под(час) решающей Каждый чел..век прибегает к помощи пари..махера в надежде на то что он на основе своих знан..й и требов..ний совреме..ой моды профе..ионального опыта и ли..ного вкуса создаст изя..ную прическу Именно поэтому профе..ию парикмахера должны выбирать люди с творче..кой натурой и достаточно развитым э..тетиче..ким вкусом. Упражнение 4. Вставьте пропущенные буквы. Выберите из списка слов профессиограммы парикмахера те, которые необходимы, чтобы стать профессионалом. Т..рпеливость, эст..тический вкус, раздр..жительность, из..бретательность, ал..ергия, ут..мляемость, ак..уратность, т..ктичность, (не)ряшливость, эн..ргичность, ф..зическая выносливость, чу..сво бр..згливости, ловк..сть, творч..ское вообр..жение, легкость в обр..щении с людьми, профес..ионализм, хорошая зрительная память, бе..культурие, художествен..ые сп..собности, ко..муникативность, пр..ветливось, обр..зованность, знание псих..логии.

# УГС 43.00.00

## История

Раздел 4. СССР в 1945-1991 годы. Послевоенный мир, ема 4.3. СССР в середине 1950-ч – первой половине 1960-х гг. ПК.2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма) знать: ключевые события, основные дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижениях культуры, ценностных ориентиров; уметь: осуществлять с соблюдением информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения её соответствия исторической действительности

Семинар на тему: «Культурная жизнь в СССР при Н.С. Хрущеве. Развитие профессии по профилю специальности в СССР при Хрущеве»

## История

Раздел 5. Российская Федерация 1992-2020 гг. Современный мир в условиях глобализации; Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества ПК.2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма) знать: ключевые события, основные дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижениях культуры, ценностных ориентиров; уметь: осуществлять с соблюдением информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения её соответствия исторической действительности

Семинар на тему: «Развитие науки, культуры и искусства в XXI в. Положение и перспективы профессии по профилю специальности в современной России»

## Обществознание

Раздел 2. Духовная культура; Тема 2.2. Наука и образование в современном мире ПК.2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

Семинар на тему: «Основные направления развития науки в современной России и мире. Последние достижения российской и мировой науки в области профиля специальности»

## Обществознание

Раздел 3. Экономическая жизнь общества; Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя ПК.2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

Семинар на тему: «Стратегия поведения при поиске работы. Составление резюме по профилю специальности»

## Физика

Раздел Электродинамика ПК 2.4 Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предъявлению гостиничных услуг "- объяснять и анализировать роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; - владеть приемами построения теоретических доказательств, а также прогнозирования особенностей протекания физических явлений и процессов на основе полученных теоретических выводов и доказательств; - характеризовать глобальные проблемы, стоящие перед человечеством: энергетические, сырьевые, экологические, и роль физики в решении этих проблем;"

Почему нижний конец молниеотвода нужно закапывать поглубже, где слои земли всегда влажные? Почему при расчёсывании волос пластмассовым гребнем, волосы как бы «прилипают» к нему (иногда слышно лёгкое потрескивание; в темноте проскакивают маленькие искорки)? Почему мельчайшие капельки, из которых состоит душистая струя одеколона, духов, лака для волос, получаемая при помощи пульверизатора, оказываются наэлектризованными?

## Математика

Применение производной " ПК 2.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах ПК 2.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма)" Оперировать понятиями: непрерывная функция; производная функции. Использовать геометрический и физический смысл производной для решения задач. Находить производные элементарных функций, вычислять производные суммы, произведения, частного функций. Использовать производную для исследования функции на монотонность и экстремумы, применять результаты исследования к построению графиков. Применять производную для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических, задачах.

База находится в лесу в 5 км от дороги, а в 13 км от базы на этой дороге есть железнодорожная станция. Пешеход по дороге идёт со скоростью 5 км в час, а по лесу 3 км в час. За какое минимальное время пешеход может добраться до станции? Движение туристической группы по маршруту задано формулой f(x) = 3/4 X2 - 10x + 1. Вычислите с какой скоростью передвигается группа в момент времени х = 5 мин