



В пособии показан исторический контекст формирования белорусской государственности, начиная с раннего средневековья по наши дни.

Значительную часть занимает анализ государственного устройства Республики Беларусь и место Беларуси в культурном и цивилизационном пространстве: рассматриваются достижения белорусских ученых и деятелей культуры, конфессиональная структура общества, социально-экономическая белорусская модель.



В учебно-методическом пособии представлены материалы по организации и методике производственного обучения при подготовке квалифицированных рабочих (служащих).



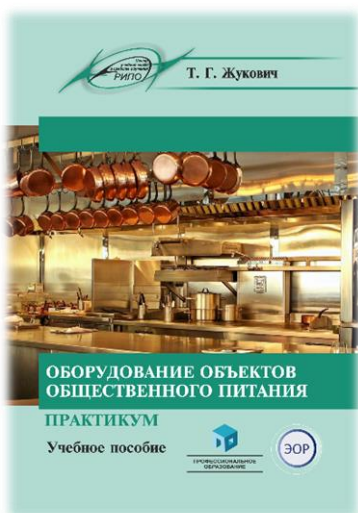
В учебном пособии приведены основы правовой регламентации общественного питания в целях обеспечения необходимого уровня правовых знаний в сфере оказания услуг общественного питания, подготовки специалистов, владеющих нормативно-правовой информацией для создания, реорганизации и ликвидации объектов общественного питания, планирования деятельности субъектов хозяйствования различных организационно-правовых форм.



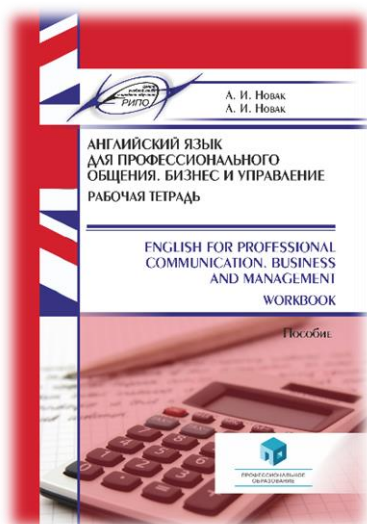
Задания рабочей тетради предназначены для закрепления, обобщения и систематизации знаний, полученных на учебных занятиях по учебному предмету «Производственное обучение».



Рабочая тетрадь предусматривает такие формы работы, как ответы на поставленные вопросы, заполнение таблиц, схем, решение проблемных ситуаций, кроссвордов, ребусов. Задания разработаны для закрепления, обобщения и систематизации знаний по учебному предмету «Производственное обучение».



Практикум содержит практические работы по учебному предмету «Оборудование для объектов общественного питания». Изложена последовательность применения машин для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки сырья и полуфабрикатов. Описаны процессы эксплуатации пищеварочных котлов, варочных паровых шкафов, жарочно-пекарского и холодильного оборудования. QR-коды позволяют увидеть оборудование объектов общественного питания и наблюдать его работу.



Пособие включает разнообразные задания для усвоения и закрепления материала учебного предмета «Иностранный язык (профессиональная лексика)». Данные упражнения формируют необходимые навыки и умения употребления деловой лексики английского языка при помощи специально разработанных и адаптированных текстов и диалогов.



Учебное пособие содержит описание практических занятий по учебной дисциплине «Товароведение непродовольственных товаров». Для каждого занятия сформулированы цели, дан перечень оборудования, изложены краткие теоретические сведения и определены задания для самостоятельной работы.



Учебное пособие содержит информацию о геноциде белорусского народа в годы Великой Отечественной войны: о лагерях смерти на территории Беларуси, карательных операциях, насильственном угоне людей на принудительные работы, деятельности коллаборационистских формирований, о подвиге белорусского народа в борьбе против немецко-фашистских захватчиков. В книге собраны воспоминания детей, чье детство пришлось на военные годы, архивные фотографии. Особое внимание уделяется государственной политике в области сохранения исторической памяти о тех страшных событиях.



В пособии отражены теоретические и практические аспекты организации работы по военно-патриотическому воспитанию учащихся. Рассматриваются основные направления, формы и методы военно-патриотического воспитания, а также особенности реализации военно-идеологического, военно-исторического и военно-спортивного направлений на I, II и III ступенях общего среднего образования.

Предлагается алгоритм составления календарного плана работы по военно-патриотическому воспитанию в учреждениях общего среднего образования.



Изложены теоретические и прикладные аспекты деловой коммуникации, предложены практические задания для самостоятельной работы учащихся, вопросы и задания для самоконтроля, тестовые задания для контроля полученных знаний, темы рефератов. Подробно освещены актуальные направления прикладного использования психологического знания в деловой сфере. Представленные

интерактивные коммуникативные техники, психодиагностические материалы и рефлексивные задания направлены на приобретение практических умений и навыков, необходимых для эффективной коммуникации в деловой сфере.



Изложены сведения и принцип действия механического, весоизмерительного, теплового и холодильного оборудования для объектов общественного питания. Приведены схемы оборудования и его описание. Особое внимание уделено освещению правил безопасной эксплуатации оборудования, соблюдению требований техники безопасности.



В учебном пособии изложены технологические процессы разделки, обвалки говяжьих и свиных полутуш, бараньих туш. Описана технология жиловки мяса для производства колбасных изделий. Рассмотрены вопросы морфологического и химического состава мяса, изменения в нем после убоя. Дана характеристика мяса по органолептическим показателям и категориям упитанности, термическому состоянию и степени свежести.