Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение «Яровской политехнический техникум»

**АННОТАЦИИ**

**К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН, МОДУЛЕЙ ПРАКТИКИ**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ**

**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИСПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.05 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

срок обучения 2020 - 2024 годы

Яровое 2020

**ОУДБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

*•* личностных:

* воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
* понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
* осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
* формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню раз­вития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности до­стижения поставленных коммуникативных задач;
* готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, по­требность речевого самосовершенствования;

*•* метапредметных:

* владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (по­ниманием), говорением, письмом;
* владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использо­вание приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
* применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, обще­ственно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличност­ного и межкультурного общения;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;
* умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой инфор­мации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изуче­ния русского языка;

*•* предметных*:*

* сформированность понятий о нормах русского литературного языка и при­менение знаний о них в речевой практике;
* сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннота­ций, рефератов, сочинений различных жанров;
* сформированность представлений об изобразительно-выразительных возмож­ностях русского языка;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргумен­тированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово­родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного вос­приятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **90** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **78** |
| в том числе: |  |
| лекции | **30** |
| практические занятия | **48** |
| **Консультации** | **6** |
| **Промежуточная аттестация** | **6** |
| **Всего часов** | **90** |

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов |
|  |  | |  |
| введение. | | | 2 |
| РАЗДЕЛ 1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ. | | | 14 |
| РАЗДЕЛ 2. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ. | | | 8 |
| РАЗДЕЛ 3. ЛЕКСИКОЛОГИЯ И ФРАЗЕОЛОГИЯ | | | 10 |
| РАЗДЕЛ 4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ | | | 10 |
| РАЗДЕЛ 5. МОРФОЛОгия и орфография. | | | 14 |
| РАЗДЕЛ 6. Ситаксис и пунктуация. | | | 20 |
| Итого | |  | 78 |
|  | | **Консультации** | **6** |
|  | | **Промежуточная аттестация** | **6** |
|  | | **Всего часов** | **90** |

**ОУДБ.21ЛИТЕРАТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литера­тура» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов:*

• личностных:

* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готов­ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятель­ности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образо­ванию как условию успешной профессиональной и общественной деятель­ности;
* эстетическое отношение к миру;
* совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
* использование для решения познавательных и коммуникативных задач раз­личных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);
* метапредметных:
* умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, фор­мулировать выводы;
* умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
* умение работать с разными источниками информации, находить ее, анали­зировать, использовать в самостоятельной деятельности;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* предметных:
* сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
* сформированность навыков различных видов анализа литературных произ­ведений;
* владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
* владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
* владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннота­ций, рефератов, сочинений различных жанров;
* знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
* сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художествен­ного произведения;
* способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
* владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального лич­ностного восприятия и интеллектуального понимания;
* сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
  1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **121** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| **консультаций** | **4** |
| **Всего** | **121** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Профиль профессионального образования**  **технический** |
| **Аудиторные занятия. Содержание обучения.** |
| Введение | 1 |
| РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА | |
| Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века | 8 |
| Особенности развития русской литературы во второй половине XIXвека | 45 |
| Поэзия второй половины XIX века | 7 |
| ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА | 9 |
| Особенности развития литературы 1920-х годов | 6 |
| Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов | 14 |
| Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет | 3 |
| Особенности развития литературы 1950—1980-х годов | 14 |
| Русское литературное зарубежье  1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | 2 |
| Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов | 8 |
| Итого | 117 |
| Консультации | 4 |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* |  |
| **Всего часов** | **121** |

**ОУДБ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает до­стижение студентами следующих результатов:

* личностных:
* сформированность ценностного отношения к языку как культурному фено­мену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
* сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях
* сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой куль­туры;
* развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирови- дения;
* осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, до­стигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
* готовность и способность к непрерывному образованию, включая самооб­разование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
* метапредметных*:*
* умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
* владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные си­туации межкультурной коммуникации;
* умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
* умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адек­ватные языковые средства;

*•* предметных:

* сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необхо­димой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
* владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англогово­рящих стран;
* достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
* сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **120** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **18** |
| консультации | **3** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |
| ***Технический профиль профессионального образования*** |  |
| Основное содержание |  |
| Введение | 1 |
| Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке | 2 |
| Описание человека (внешность, национальность, образование,  личные качества профессия, род занятий, должность, место  работы и др.). Общение с друзьями. | 2 |
| Семья и семейные отношения, домашние обязанности | 7 |
| Описание жилища и учебного заведения (здание, обста­новка, условия жизни, техника, оборудование) | 7 |
| Распорядок дня студента колледжа | 7 |
| Хобби, досуг | 7 |
| Описание местоположения объекта (адрес, как найти) | 7 |
| Магазины, товары, совершение покупок | 7 |
| Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | 7 |
| Экскурсии и путешествия | 7 |
| Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство | 7 |
| Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государ­ственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | 7 |
| Научно-технический прогресс | 7 |
| Человек и природа, экологические проблемы | 7 |
| **Профессионально ориентированное содержание** |  |
| Физические и природные явления | 7 |
| Экологические проблемы. | 7 |
| Достижения и инновации в области естественных наук. | 7 |
| Участие в отраслевых выставках. | 7 |
| **Итого** | **117** |
| Консультации | **3** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** |  |
| **Всего** | **120** |

**ОУДП.03 МАТЕМАТИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достиже­ние студентами следующих *результатов:*

* *личностных:*
* сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах ма­тематики;
* понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
* развитие логического мышления, пространственного воображения, алгорит­мической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в по­вседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному об­разованию как условию успешной профессиональной и общественной дея­тельности;
* готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в обра­зовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
* отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в реше­нии личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
* *метапредметных:*
* 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;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффек­тивно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
* целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность вос­принимать красоту и гармонию мира;

• *предметных:*

* сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
* сформированность представлений о математических понятиях как важней­ших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
* владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их приме­нять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
* владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для по­иска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
* сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функ­ций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
* владение основными понятиями о плоских и пространственных геометриче­ских фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распозна­вать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; при­менение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
* сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих веро­ятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
* владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.
* **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **168** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **156** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **28** |
| консультации | **6** |
| **Промежуточная аттестация** в форме экзамена | **6** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |
| Введение | 2 |
| Развитие понятия о числе | 7 |
| Корни, степени и логарифмы | 20 |
| Прямые и плоскости в пространстве | 14 |
| Комбинаторика | 10 |
| Координаты и векторы | 10 |
| Основы тригонометрии | 16 |
| Функции и графики | 14 |
| Многогранники и круглые тела | 14 |
| Начала математического анализа | 16 |
| Интеграл и его применение | 8 |
| Элементы теории вероятностей и математической статистики | 10 |
| Уравнения и неравенства | 14 |
| Итого | 156 |
| Консультации | **6** |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** | |
| **Всего** | **168** |

**ОУДБ.04ИСТОРИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

* сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ува­жения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
* становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязан­ности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собствен­ного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диа­логе культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с об­щечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
* ***метапредметных****:*
* 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;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффек­тивно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
* умение 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;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* ***предметных****:*
* сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач про­грессивного развития России в глобальном мире;
* владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
* сформированность умений применять исторические знания в профессиональ­ной и общественной деятельности, поликультурном общении;
* владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
* сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **121** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **102** |
| консультации | **4** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |  |
| Введение | 2 | |
| Древнейшая стадия истории человечества | 2 | |
| Цивилизации Древнего мира | 5 | |
| Цивилизации Запада и Востока в Средние века | 9 | |
| От Древней Руси к Российскому государству | 10 | |
| Россия в ХVI—ХVII веках: от великого княже­ства к царству | 6 | |
| Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках | 9 | |
| Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи | 8 | |
| Становление индустриальной цивилизации | 4 | |
| Процесс модернизации в традиционных обще­ствах Востока | 2 | |
| Российская империя в XIX веке | 12 | |
| От Новой истории к Новейшей | 9 | |
| Межвоенный период (1918-1939) | 10 | |
| Вторая мировая война. Великая Отечественная война | 8 | |
| Соревнование социальных систем. Современный мир | 7 | |
| Апогей и кризис советской системы 1945 —1991 годов | 8 | |
| Российская Федерация на рубеже ХХ—ХХI веков | 6 | |
| **Итого** | **117** | |
| **КОНСУЛЬТАЦИИ** | **4** | |
| **ИТОГО** | **121** | |

**ОУДБ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному са­моопределению;
* сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обу­чению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, непри­ятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
* потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
* приобретение личного опыта творческого использования профессионально­оздоровительных средств и методов двигательной активности;
* формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе це­ленаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
* готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность к построению индивидуальной образовательной траектории са­мостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
* способность использования системы значимых социальных и межличност­ных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
* формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятель­ности, эффективно разрешать конфликты;
* принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно­оздоровительной деятельностью;
* умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
* патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Ро­диной;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* *метапредметных:*
* способность использовать межпредметные понятия и универсальные учеб­ные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в по­знавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
* готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с ис­пользованием специальных средств и методов двигательной активности;
* освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (воз­растной и спортивной), экологии, ОБЖ;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
* формирование навыков участия в различных видах соревновательной дея­тельности, моделирующих профессиональную подготовку;
* умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
* *предметных:*
* умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельно­сти для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
* владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболева­ний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
* владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
* владение физическими упражнениями разной функциональной направлен­ности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособ­ности;
* владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)
* **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **117** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **15** |
| практические занятия | **102** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| **РАЗДЕЛ 1.**теоретическая часть  Тема 1.1Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО | **2** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:**  Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | **10** |
| **РАЗДЕЛ 1.**теоретическая часть  тема 1.2Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспеченииздоровья | **3** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:**  Гимнастика | **10** |
| 1. **РАЗДЕЛ 1.**теоретическая часть 2. тема 1.3 Основы методики 3. самостоятельных занятий   физическими упражнениями | **3** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:**  Баскетбол | **10** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.1 Учебно-методические занятия** | **2** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:**  Спортивная аэробика | **12** |
| **РАЗДЕЛ 1.**теоретическая часть  Тема 1.4Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки | **3** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:**  Плавание | **10** |
| Лыжная подготовка | **8** |
| **РАЗДЕЛ 1.** теоретическая часть  Тема 1.5Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности | **2** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:**  Волейбол | **10** |
| **РАЗДЕЛ 1.**теоретическая часть  Тема 1.6Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста | **2** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:**  Атлетическая гимнастика | **12** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.1 Учебно-методические занятия** | **8** |
| **РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**  **Тема 2.2 Учебно-тренировочные занятия:**  Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | **10** |
| **Итого** | **117** |

**ОУДБ.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятель­ности» обеспечивает достижение следующих результатов:

* ***личностных:***
* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспе­чивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
* готовность к служению Отечеству, его защите;
* формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осо­знанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
* исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природ­ной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной цен­ности;
* освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природ­ного, техногенного и социального характера;
* ***метапредметных:***
* овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; ана­лизировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
* овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасно­му поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генери­ровать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
* приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных ис­точников и новых информационных технологий;
* развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседни­ка, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
* формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять раз­личные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвы­чайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по ха­рактерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
* развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в кон­кретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
* формирование умения анализировать явления и события природного, тех­ногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного по­ведения;
* развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участво­вать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
* освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и дру­гих технических средств, используемых в повседневной жизни;
* приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
* формирование установки на здоровый образ жизни;
* развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• *предметных:*

* сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятель­ности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, по­вышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
* получение знания основ государственной системы, российского законодатель­ства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
* сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциаль­ного поведения;
* сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обе­спечения духовного, физического и социального благополучия личности;
* освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций при­родного, техногенного и социального характера;
* освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
* развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обо­роны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
* формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать раз­личные информационные источники;
* развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повсе­дневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
* получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения во­енной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
* освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, уволь­нения с военной службы и пребывания в запасе;
* владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **74** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **70** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **10** |
| консультации | **4** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |
| Введение | 2 |
| 1. Обеспечение личной безопасности и сохране­ние здоровья | 16 |
| 2. Государственная система обеспечения безо­пасности населения | 16 |
| 3. Основы обороны государства и воинская обя­занность | 18 |
| 4. Основы медицинских знаний | 18 |
| Итого | 70 |
| Консультации | 4 |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | |
| Всего | 74 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ СБОРОВ

(для юношей)1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема занятия | Количество часов | | | | | Общее  количество  часов |
| 1-й  день | 2-й  день | 3-й  день | 4-й  день | 5-й  день |
| 1 | Тактическая подготовка |  |  | 2 | 1 | 1 | 4 |
| 2 | Огневая подготовка |  | 3 |  | 2 | 4 | 9 |
| 3 | Радиационная, химическая и биологическая защита |  |  | 2 |  |  | 2 |
| 4 | Общевоинские уставы | 4 | 1 | 1 | 2 |  | 8 |
| 5 | Строевая подготовка | 1 |  | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 6 | Физическая подготовка | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| 7 | Военно-медицинская подготовка |  | 2 |  |  |  | 2 |
| 8 | Основы безопасности военной службы | 1 |  |  |  |  | 1 |
| Итого | | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 35 |

**ОУДБ. 08 ФИЗИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* *личностных:*
* чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физи­ческой науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятель­ности и быту при обращении с приборами и устройствами;
* готовность к продолжению образования и повышения квалификации в из­бранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли фи­зических компетенций в этом;
* умение использовать достижения современной физической науки и физиче­ских технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
* умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, исполь­зуя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по реше­нию общих задач;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооцен­ку уровня собственного интеллектуального развития;
* *метапредметных:*
* использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окру­жающей действительности;
* использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систе­матизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, фор­мулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
* умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реа­лизации;
* умение использовать различные источники для получения физической ин­формации, оценивать ее достоверность;
* умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представ­ляемой информации;

• *предметных:*

* сформированность представлений о роли и месте физики в современной на­учной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Все­ленной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
* владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
* владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
* умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и де­лать выводы;
* сформированность умения решать физические задачи;
* сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
* сформированность собственной позиции по отношению к физической инфор­мации, получаемой из разных источников.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **101** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **97** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **22** |
| консультации | **4** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Аудиторные занятия. Содержание обучения** |
| Введение | 2 |
| 1. Механика | 18 |
| 2. Молекулярная физика. Термодинамика | 12 |
| 3. Электродинамика | 29 |
| 4. Колебания и волны | 12 |
| 5. Оптика | 6 |
| 6. Основы специальной теории относительности | 4 |
| 7. Элементы квантовой физики | 8 |
| 8. Эволюция Вселенной | 6 |
| ***Промежуточная аттестация в форме*** дифференцированного зачета | |
| **Итого** | **97** |
| **Консультации** | **4** |
| **Всего часов** | **101** |

**ОУДБ.10 обществознание (включая экономику и право)**

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает до­стижение студентами следующих результатов:

* *личностных:*
* сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
* российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему на­роду, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
* гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена россий­ского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и обще­человеческие, гуманистические и демократические ценности;
* толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и спо­собность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
* готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессио­нальной и общественной деятельности;
* осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенацио­нальных проблем;
* ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
* *метапредметных:*
* 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;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения прак­тических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источни­ков;
* умение 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;
* умение определять назначение и функции различных социальных, экономи­ческих и правовых институтов;
* умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

• *предметных:*

* сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
* владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
* владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
* сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
* сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
* владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
* сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **112** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **108** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **40** |
| консультации | **4** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |  |
| Введение | 2 |
| 1. Человек. Человек в системе общественных отношений | 16 |
| 1.1. Природа человека, врожденные и приобретен­ные качества | 10 |
| 1.2 Духовная культура личности и общества | 2 |
| 1.3 Наука и образование в современном мире | 2 |
| 1.4 Мораль, искусство и ре­лигия как элементы духов­ной культуры | 2 |
| 2. Общество как сложная динамическая система | 8 |
| **3. Экономика** | 26 |
| 3.1. Экономика и экономиче­ская наука. Экономические системы | 6 |
| 3.2. Рынок. Фирма. Роль го­сударства в экономике | 8 |
| 3.3. Рынок труда и безрабо­тица | 8 |
| 3.4. Основные проблемы эко­номики России. Элементы международной экономики | 4 |
| **4. Социальные отношения** | 16 |
| 4.1. Социальная роль и стра­тификация | 4 |
| 4.2. Социальные нормы и конфликты | 6 |
| 4.3. Важнейшие социальные общности и группы | 6 |
| **5. Политика** | 12 |
| 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе | 6 |
| 5.2. Участники политиче­ского процесса | 6 |
| **6. Право** | 28 |
| 6.1. Правовое регулирование общественных отношений | 6 |
| 6.2. Основы конституцион­ного права Российской Феде­рации | 10 |
| 6.3. Отрасли российского права | 12 |
| **Итого** | **108** |
| Консультации | 4 |
| **Всего часов** | **112** |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | |

**ОУДБ.16РОДНОЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

сформированность представлений о роли родного языка в жизни человека, общества, государства, способности свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы;

включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку как носителю культуры своего народа;

сформированность осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом;

сформированность устойчивого интереса к чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур, уважительного отношения к ним; приобщение к литературному наследию и через него - к сокровищам отечественной и мировой культуры; сформированность чувства причастности к свершениям, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;

свободное использование словарного запаса, развитие культуры владения родным литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета;

сформированность знаний о родном языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, аналитических умений в отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров.

Предметные результаты должны отражать:

1) сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

3) сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

4) сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;

5) сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;

6) обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

7) овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

8) сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

9) сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

10) обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

11) сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Объем образовательной нагрузки (всего)** | ***74*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***72*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *28* |
| консультации | *2* |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов** | **Объём часов** |
| Введение | 3 |
| Раздел 1. Фонетика. Орфоэпия. Орфография | 7 |
| Раздел 2. Лексика и фразеология | 9 |
| Раздел 3. Морфемика и словообразование | 5 |
| Раздел 4. Морфология и орфография | 9 |
| Раздел 5. Функциональные стили речи | 11 |
| Раздел 6. Синтаксис и пунктуация | 17 |
| Раздел 7. Культура речи. Речевое общение. Риторика | 11 |
| ИТОГО | 72 |
| консультации | *2* |
| **Всего** | ***74*** |

**ОУДБ.18 АСТРОНОМИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• личностных:

− сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

− умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

• метапредметных:

− умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

− владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

− умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

− владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• предметных:

− сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

− понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

− владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

− сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

− осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **39** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **3** |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета |  |
| **консультации** | **3** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов |
| введение | | 3 |
| 1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ | | 3 |
| 2. УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ | | 20 |
| 3. СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ | | *10* |
| ИТОГО | | 36 |
| Консультации | | 3 |
| ВСЕГО | | **39** |

**ОУДП.07 ИНФОРМАТИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает дости­жение студентами следующих ***результатов:***

* ***личностных:***
* чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечествен­ной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
* осознание своего места в информационном обществе;
* готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятель­ности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной дея­тельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессио­нальной области, используя для этого доступные источники информации;
* умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
* умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооцен­ку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с исполь­зованием современных электронных образовательных ресурсов;
* умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессио­нальной деятельности, так и в быту;
* готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;
* ***метапредметных:***
* умение определять цели, составлять планы деятельности и определять сред­ства, необходимые для их реализации;
* использование различных видов познавательной деятельности для реше­ния информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учеб­но-исследовательской и проектной деятельности с использованием инфор­мационно-коммуникационных технологий;
* использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
* использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
* умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
* умение использовать средства информационно-коммуникационных техноло­гий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
* умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представ­ляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

***предметных:***

* сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
* владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов фор­мального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
* использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
* владение способами представления, хранения и обработки данных на ком­пьютере;
* владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
* сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
* сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
* владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных кон­струкций языка программирования;
* сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средства­ми информатизации;
* понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
* применение на практике средств защиты информации от вредоносных про­грамм, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с инфор­мацией и средствами коммуникаций в Интернете.
* **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** | |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **104** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **100** | |
| в том числе: |  | |
| практические занятия | **52** | |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | | |
| консультации | | **4** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Введение | 1 |
| 1. Информационная дея­тельность человека | 7 |
| 2. Информация и информа­ционные процессы | 26 |
| 3. Средства ИКТ | 20 |
| 4. Технологии создания и преобразования информаци­онных объектов | 22 |
| 5. Телекоммуникационные технологии | 24 |
| Итого | 100 |
| Консультации | 4 |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета*** | |
| Всего | 104 |

**ОУДП.09 ХИМИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* *личностных:*
* чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной хими­ческой науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятель­ности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
* готовность к продолжению образования и повышения квалификации в из­бранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли хи­мических компетенций в этом;
* умение использовать достижения современной химической науки и химиче­ских технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
* *метапредметных:*
* использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипо­тез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон хи­мических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость стал­киваться в профессиональной сфере;
* использование различных источников для получения химической информа­ции, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• *предметных:*

* сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функ­циональной грамотности человека для решения практических задач;
* владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
* владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
* сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
* владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
* сформированность собственной позиции по отношению к химической инфор­мации, получаемой из разных источников.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **118** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **108** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **31** |
| консультации | **4** |
| **Промежуточная аттестация в** форме экзамена**6** | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | Объем часов |
| введение | | 1 |
| **РАЗДЕЛ 1. Органическая химия** | | ***51*** |
| 1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений | | 5 |
| 1.2. Предельные углеводороды | | 4 |
| 1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды | | 4 |
| 1.4. Ацетиленовые углеводороды | | 3 |
| 1.5. Ароматические углеводороды | | 3 |
| 1.6. Природные источники углеводородов | | 3 |
| 1.7. Гидроксильные соединения | | 4 |
| 1.8. Альдегиды и кетоны | | 3 |
| 1.9. Карбоновые кислоты и их производные | | 5 |
| 1.10. Углеводы | | 5 |
| 1.11. Амины, аминокислоты, белки | | 5 |
| 1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты | | 3 |
| 1.13. Биологически активные соединения | | 4 |
| **РАЗДЕЛ 2. Общая и неорганическая химия** | | ***56*** |
| 2.1. Химия — наука о веществах | | 1 |
| 2.2. Строение атома | | 3 |
| 2.3. Периодический закон и Периодическая система химическихэлементов Д.И. Менделеева | | 6 |
| 2.4. Строение вещества | | 5 |
| 2.5. Полимеры | | 2 |
| 2.6. Дисперсные системы | | 2 |
| 2.7. Химические реакции | | 6 |
| 2.8. Растворы. | | 5 |
| 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы | | 6 |
| 2.10. Классификация веществ. Простые вещества | | 5 |
| 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений | | 6 |
| 2.12. Химия элементов | | 6 |
| 2.13. Химия в жизни общества | | 3 |
| **Всего** |  | **108** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | | **6** |
| **Консультации** |  | **4** |
| **Итого** |  | **118** |

**ОУДП.15 биология**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* личностных:
* сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно­научной картине мира;
* понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влия­ния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
* способность использовать знания о современной естественно-научной карти­не мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
* владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприя­тию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
* способность руководствоваться в своей деятельности современными принци­пами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
* готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
* обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного обо­рудования;
* способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики от­равлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (ку­рения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
* готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
* метапредметных:

− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание

мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

− повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологическихявлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современныхнаучных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источникамиинформации;

− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в томчисле с использованием современных информационно-коммуникационныхтехнологий;

− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живойприроды, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросовсостояния окружающей среды и рационального использования природныхресурсов;

− умение обосновывать место и роль биологических знаний в практическойдеятельности людей, развитии современных технологий; определять живыеобъекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить ианализировать информацию о живых объектах;

− способность применять биологические и экологические знания для анализаприкладных проблем хозяйственной деятельности;

− способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

− способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в областибиотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• ***предметных*:**

− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора ифункциональной грамотности для решения практических задач;

− владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

− владение основными методами научного познания, используемыми прибиологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенныхизменений в природе;

− сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

− сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическимпроблемам и путям их решения.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **74** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **16** |
| консультации | **2** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |
| Введение | 2 |
| 1. Учение о клетке | 10 |
| 2. Организм. Размножение и индивиду­альное развитие организмов | 8 |
| 3. Основы генетики и селекции | 16 |
| 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение | 16 |
| 5. Происхождение человека | 6 |
| 6. Основы экологии | 12 |
| 7. Бионика | 2 |
| Итого | 72 |
| Консультации | 2 |
| **Всего** | **74** |

**УД.19ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины УД.20 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

- сформированность навыков самостоятельной работы при выполнении практических исследовательских работ;

- сформированность внутренней позиции обучающегося, адекватной мотивации к исследовательской деятельности;

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности.

Метапредметных:

- 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;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений

Предметных:

- самостоятельно писать рефераты, доклады;

- делать выписки, составлять тезисы, конспекты статей;

- работать со справочной литературой, пользоваться каталогами, составлять библиографию;

- формулировать тему работы, её цели, ставить задачи исследования;

- оформлять исследовательскую работу;

- выступать с докладами, презентациями, принимать участие в дискуссии;

- уметь работать с научной литературой, осуществлять поиск необходимой информации;

- выработать умение работы над рефератами, докладами, прививать навыки публичного выступления;

- создать условия для саморазвития, самореализации, самовыражения.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **43** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **39** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **21** |
| **Промежуточная аттестация в**форме защиты индивидуального проекта 4 | |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Введение.** | **1** |
| **Раздел 1. Основные понятия исследовательской деятельности.** | **5** |
| Тема 1. Методология учебно-исследовательской работы. | 5 |
| **Раздел 2. Технология работы с информационными источниками.** | **11** |
| Тема 2.1.Поиск информации. | 7 |
| Тема 2.2.Накопление и обработка информации. | 4 |
| **Раздел 3. Технология выполнения исследовательской работы.** | **13** |
| Тема 3.1.Структура исследовательской работы. | 5 |
| Тема 3.2.Правила оформления исследовательской работы. | 8 |
| **Раздел 4. Представление результатов исследовательской работы.** | **9** |
| Тема 4.1. Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления. | 3 |
| Тема 4.2. Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы. | 39 |
| **Итого** | **39** |
| **Промежуточная аттестация** | **4** |
| **Всего часов** | **41** |

**УД.19 ГЕОГРАФИЯ АЛТАЙСКОГО КРАЯ**

Освоение содержания учебной дисциплины УД.19 География Алтайского края обеспечивает до­стижение студентами следующих **результатов:**

*Личностные*

Ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию. Уважение к своей малой родине, осознанное чувство ответственности и долга перед ней. Осознанное отношение к истории, символике, историческим ценностям нашего края.

*Предметные*

Понимать, объяснять и использовать для решения учебных задач существенные признаки видов географического положения на примере Алтайского края.

Понимать: место края в России по площади территории; общую протяжённость границ; пограничные территории и значение для края границ с ними, административно-территориальное устройство края, его особенности, этапы формирования.

Называть: этапы изучения территории края, современные направления географических исследований. Имена исследователей, внесших значительный вклад в изучение края. Показывать на карте маршруты известных путешественников по территории края. Выделять в записках путешественников и художественных текстах географические особенности территорий.

Сравнивать географическое положение Алтайского края и других субъектов РФ.

Объяснять: влияние географического положения края на особенности природы, хозяйство и жизнь на селения; особенности и значение границ для осуществления связей с другими странами и регионами РФ.

Оценивать возможное в будущем изменение ЭГП Алтайского края, обусловленное внутрироссийскими и мировыми демографическими, геополитическими и экономическими изменениями.

Показывать на карте: крайние точки; пограничные территории, отдельные административные районы и города Алтайского края.

Определять по карте: координаты край них точек, протяжённость с севера на юг и с запада на восток. Характеризовать с помощью карты и оценивать разные виды географического положения районов края. Приводить примеры событий (явлений), влияющих на изменения разных видов географического положения края и его отдельных районов.

Использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для самостоятельного поиска географической информации об изменениях географического положения края и оценке последствий; для чтения карт различного содержания.

Выявлять и характеризовать плюсы и минусы современного административно-территориального устройства края. Сравнивать край с другими субъектами РФ.

*Метапредметные*

Определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности; самостоятельно планировать пути достижения целей, владеть приемами смыслового чтения;

организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе;

формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;

владеть устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

формировать и развивать компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ — компетенции);

готовить презентации, сообщения по темам раздела и выступать перед одноклассниками

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **43** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **39** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **21** |
| Промежуточная аттестация | **4** |

**тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| Раздел 1. Введение | 5 |
| Раздел 2. Природные условия и ресурсы | 21 |
| Раздел 3. Население. | 4 |
| Раздел 4. Хозяйство края | 8 |
| Контрольная работа | 1 |
| **Всего часов** | **39** |
| Промежуточная аттестация | **4** |
| **Итого** | **43** |

**ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК.2,**  **ОК.3, ОК.5, ОК.6,**  **ОК.9** | Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;  выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. | основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  основы философского учения о бытии;  сущность процесса познания;  основы научной, философской и религиозной картин мира;  об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| Самостоятельная работа | - |
| **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета |  |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| **раздел 1. Предмет философии и ее история** | **17** |
| Тема 1.1 Основные понятия и предмет философия | **4** |
| тема1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия | **4** |
| тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени | **4** |
| Тема 1.4Современная философия | **5** |
| **раздел 2. Структура и основные направления философии** | **17** |
| Тема 2.1Методы философии и ее внутреннее строение | 5 |
| Тема 2.2Учение о бытии и теория познания | 5 |
| Тема 2.3Этика и социальная философия | 4 |
| Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение | 3 |
| **дифференцированный зачет** | **2** |
| **Итого:** | **36** |

**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК.2,**  **ОК.3, ОК.5, ОК.6,**  **ОК.9** | ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;  выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;  определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;  демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. | основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.).  сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;  назначение международных организаций и основные направления их деятельности;  о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;  содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.  ретроспективный анализ развития отрасли. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета |  |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Объем часов** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.** | | **10** |
| Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. | | 5 |
| Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. | | 5 |
| **Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.** | | **24** |
| Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. | | 4 |
| Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве | | 5 |
| Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы | | 5 |
| Тема 2.4 Развитие культуры в России. | | 4 |
| Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире. | | 4 |
| Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения | | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | | **2** |
| **Всего** |  | **36** |

**ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК.2,**  **ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10** | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 184 |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 166 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 166 |
| Самостоятельная работа | 18 |
| **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов | Коды компетенций,  формированию которых способствует элемент программы |
| **РАЗДЕЛ 1.**Вводно-коррективный курс | **14** |  |
| Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества) | 8 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 1.2 Межличностные отношения дома, в учебном заведении,на работе | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| **РАЗДЕЛ 2. РАЗВИВАЮЩИЙ КУРС** | **86** |  |
| Тема 2.1 Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, выходной день | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.2.Здоровье и спорт, правила здорового образа жизни | 8 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.3. Город,деревня, инфраструктура | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.4.Досуг | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.5. Новости,средства массовой информации | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология) | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.8.Культурные и национальные традиции,краеведение,обычаи и праздники | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.9.Общественная жизнь (повседневное поведение,профессиональные навыки и умения | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.10 Научно-технический прогресс | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.11 Профессии,карьера | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.12. Отдых, каникулы,отпуск.Туризм | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.13. Искусство и развлечения | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Тема 2.14. Государственное устройство, правовые институты | 6 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| **Раздел 3 Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности" приготовление пищи и обслуживание в организациях питания"** | 54 |  |
| Тема 3.1.Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания | 54 | ОК2,ОК3,ОК5,ОК9  ОК10 |
| Дифференцированный зачёт | 12 |  |
| **Всего:** | **166** |  |
| Самостоятельная работа обучающихся: | **18** |  |
| **итого** | **184** |  |

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 8** | использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  основы здорового образа жизни;  условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;  средства профилактики перенапряжения |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 164 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 164 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 6 |
| практические занятия | 158 |
| **Промежуточная аттестация**в форме дифференцированного зачета |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности** | **12** |  |
| Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. | **2** | **ОК 8** |
|
|
| Тема 1.2. Здоровый образ жизни. | **10** | **ОК 8** |
| **Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности** | **108** |  |
| Тема 2.1. Лёгкая атлетика. | **24** |  |
| Тема 2.2. Общая физическая подготовка | **12** | **ОК 8** |
| Тема 2.3. Спортивные игры. | **48** | **ОК 8** |
| Тема 2.4. Аэробика (девушки) | **12** | **ОК 8** |
| Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем) | **12** | **ОК 8** |
| Тема 2.5. Лыжная подготовка | **12** | **ОК 8** |
| **Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)** | **32** |  |
| Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | **32** | **ОК 8** |
| Промежуточная аттестация | **12** |  |
| **Всего:** | **164** |  |

**ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9** | применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; | взаимосвязь общения и деятельности;  цели, функции, виды и уровни общения;  роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;  механизмы взаимопонимания в общении;  техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;  приемы саморегуляции в процессе общения. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **32** |
| **Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | **32** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 32 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
| Тема 1. Общение – основа человеческого бытия. | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
|
| Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения) | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения) | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения) | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
|
| Тема 5. Формы делового общения и их характеристики | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
| Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция | 4 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Тема 8. Общие сведения об этической культуре | 2 | ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9 |
|
|
| Промежуточная аттестация | 2 |  |
| **Всего:** | **32** |  |

**ЕН.01 ХИМИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.2-1.4**  **ПК 2.2-2.8**  **ПК 3.2-3.7**  **ПК 4.2-4.6**  **ПК 5.2-5.6**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;  использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;  описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  использовать лабораторную посуду и оборудование;  выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории | основные понятия и законы химии;  -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  -понятие химической кинетики и катализа;  -классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  -основы аналитической химии;  -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  -методы и технику выполнения химических анализов;  -приемы безопасной работы в химической лаборатории |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | 171 |
| **Объем образовательной программы** | | 157 |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 109 | |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 26 | |
| практические занятия (если предусмотрено) | 10 | |
| консультации | 6 | |
| Самостоятельная работа | 8 | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** | | |

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1.Физическая химия** | **40** |  |
| Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. | 6 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ. | 8 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 1.4. Свойства растворов. | 12 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 1.5. Поверхностные явления. | 4 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| **Раздел2. Коллоидная химия** |  |  |
| Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. | 6 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
|
| Тема 2.2. Коллоидные растворы. | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 2.3. Грубодисперсные системы. | 14 | ПК 2.3 ПК 4.6  ПК5.3  ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения. | 14 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| **Раздел 3.Аналитическая химия** | **70** |  |
| Тема 3.1. Качественный анализ. | 4 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
|
| Тема 3.2. Классификация катионов и анионов. | 28 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа. | 28 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| Тема 3.4. Физико-химические методы анализа. | 10 | ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10 |
| **Итого** | **157** |  |
| **Самостоятельная работа** | **8** |  |
| **Консультации** | **6** |  |
| **Всего часов** | **171** |  |

**ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.3-6.4**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 11** | анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи  организмов и среды обитания;  -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности | принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.  -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;  -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;  -принципы и методы рационального природопользования;  -методы экологического регулирования;  -принципы размещения производств различного типа;  -основные группы отходов их источники и масштабы образования;  -понятия и принципы мониторинга окружающей среды;  -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;  -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;  -природоресурсный потенциал Российской Федерации;  -охраняемые природные территории. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 0 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** |  |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества** | **22** |  |
| Тема 1.1 Природоохранный потенциал | 8 | ОК 2  ОК 4-7  ОК 11 |
|
| Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование | 6 | ОК 2  ОК 4-7 |
|
| Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды | 8 | ОК 2  ОК 4-7 |
|
| **Раздел 2.Правовые и социальные вопросы природопользования** | **12** |  |
| Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор | 8 | ОК 2-3 |
| Тема 2.2.Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду | 4 | ПК 6.3-6.4  ОК 3- 7  ОК 11 |
|
| **Дифференцированный зачет** | **2** |  |
| **Всего:** | **36** |  |

**ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,**

**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01-07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * использовать лабораторное оборудование; * определять основные группы микроорганизмов; * проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; * обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; * производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; * осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; * проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; * рассчитывать энергетическую ценность блюд; * составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | * основные понятия и термины микробиологии; * классификацию микроорганизмов; * морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; * генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; * роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; * характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; * особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * микробиологию основных пищевых продуктов; * основные пищевые инфекции и пищевые отравления; * возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; * методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; * правила личной гигиены работников организации питания; * классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; * правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; * схему микробиологического контроля; * пищевые вещества и их значение для организма человека; * суточную норму потребности человека в питательных веществах; * основные процессы обмена веществ в организме; * суточный расход энергии; * состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; * физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; * усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; * нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; * назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; * методики составления рационов питания |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
| **Объем образовательной программы** | **64** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 31 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 7 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 24 |
| **Промежуточная аттестация[[1]](#footnote-2)** | **2** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **ВВЕДЕНИЕ** | **1** | **ОК 1-7, 9,10** |
|
| **РАЗДЕЛ 1 МОРФОЛОГИЯ И ФИЗИОЛОГИЯ МИКРОБОВ.** | **19** |  |
| Тема 1.1 Морфология микробов. | 5 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.2. Физиология микробов. | 6 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы. | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| **РАЗДЕЛ 2 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ** | **22** |  |
| Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи. | 4 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.1 |
| Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. | 6 | ПК 6.1  ОК 1-7, 9,10 |
| **РАЗДЕЛ 3 ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ.** | **20** |  |
| Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств.  Пищевые отравления и их профилактика | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | 6 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
| Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | 2 | ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5  ПК 2.2-2.8  ПК 3.2-3.6  ПК 4.2-4.5  ПК 5.2-5.5  ПК 6.3-6.4 |
|
|
| **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ** | **2** |  |
| **ВСЕГО:** | **64** |  |

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * определять наличие запасов и расход продуктов; * оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; * проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; * принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; * оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения | * ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; * общие требования к качеству сырья и продуктов; * условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; * методы контроля качества продуктов при хранении; * способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; * виды снабжения; * виды складских помещений и требования к ним; * периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; * методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; * программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; * современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; * методы контроля возможных хищений запасов на производстве; * правила оценки состояния запасов на производстве; * процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; * правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; * виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 98 |
| **Объем образовательной программы** | 105 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 62 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 14 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 20 |
| Самостоятельная работа | 7 |
| Промежуточная аттестация [[2]](#footnote-3) | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Введение** | **2** | ОК 1-7, 9, 10 |
| **Раздел 1** | **46** |  |
| Тема 1.1Классификация продовольственных товаров | 5 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|
|
|
| Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  |  |
| Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов | 6 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  |  |
| Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
|  |
| Тема 1.8.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров | 4 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Раздел 2** | **48** |  |
| Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения | 12 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 12 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания | 8 | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего** | **105** |  |

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; * организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; * подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации * выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; * оценивать эффективность использования оборудования; * планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо­приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; * контролировать соблюдение графиков технического обслужива­ния оборудования и исправность приборов безопасности и изме­рительных приборов. * оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; * рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования   проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования | * классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; * принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; * прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; * правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; * методики расчета производительности технологического оборудования; * способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; * правила электробезопасности, пожарной безопасности; * правила охраны труда в организациях питания |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 70 |
| **Объем образовательной программы** | **76** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 41 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 27 |
| Самостоятельная работа [[3]](#footnote-4) | 6 |
| Промежуточная аттестация [[4]](#footnote-5) | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Введение** | **2** | **ОК1-7,9,10** |
| **Раздел 1 Механическое оборудование** | **20** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.1. Классификация механического оборудования** | **4** |
| **Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины** |  | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.3.**  **Оборудование для обработки овощей, плодов** | **4** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 3.1-3.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.4.**  **Оборудование для обработки мяса, рыбы** |  | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 6.4 |
| **Тема 1.5.**  **Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.6.**  **Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.7  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 1.7.**  **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.4 |
| **Тема 1.8.**  **Оборудование для подготовки кондитерского сырья** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Раздел 2. Тепловое оборудование** | **25** |  |
| **Тема 2.1. Классификация теплового оборудования** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.2.**  **Варочное оборудование** | **4** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.3.**  **Жарочное оборудование** | **4** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.4.**  **Многофункциональное оборудование** | **6** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.5.**  **Универсальное и водогрейное оборудование** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.6.**  **Оборудование для бариста** | **3** | ОК1-7,9,10  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.7.**  **Оборудование для раздачи пищи** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| **Тема 2.8.**  **СВЧ-аппараты** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 2.1-2.8  ПК 4.1-4.5  ПК 5.2  ПК 6.4 |
| **Раздел 3 Холодильное оборудование** | **9** |  |
| **Тема 3.1**  **Классификация холодильного оборудования** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 3.2**  **Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 3.3**  **Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)** | **3** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 3.4.**  **Льдогенераторы** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 6.4 |
| **Раздел 4.**  **Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства** | **12** |  |
| **Тема 4.1.**  **Классификация организаций питания** | **2** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Тема 4.2.**  **Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания** | **10** | ОК1-7,9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.5  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.4 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего:** | **76** |  |

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | * выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; * встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; * приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; * рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; * подачи блюд и напитков разными способами; * расчета с потребителями; * обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; * выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания * подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; * складывать салфетки разными способами; * соблюдать личную гигиену * подготавливать посуду, приборы, стекло * осуществлять прием заказа на блюда и напитки * подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; * оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; * подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; * соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; * соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; * разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; * заменять использованную посуду и приборы; * составлять и оформлять меню, * обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы * обслуживать иностранных туристов * эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания * осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; * предоставлять счет и производить расчет с потребителями; * соблюдать правила ресторанного этикета; * производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;   изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли | * виды, типы и классы организаций общественного питания; * рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; * подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; * правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; * приемы складывания салфеток * правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию * ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла * сервировку столов, современные направления сервировки * обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; * использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; * приветствие и размещение гостей за столом; * правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; * правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; * способы подачи блюд; * очередность и технику подачи блюд и напитков; * кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли * правила сочетаемости напитков и блюд; * требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; * способы замены использованной посуды и приборов; * правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; * информационное обеспечение услуг общественного питания; * правила составления и оформления меню, * обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 64 |
| **Объем образовательной программы** | 70 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 28 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 34 |
| Самостоятельная работа [[5]](#footnote-6) | 6 |
| **Промежуточная аттестация[[6]](#footnote-7)** | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Тема 1**  **Услуги общественного питания и требования к ним** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 2.**  **Торговые помещения организаций питания** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 3**  **Столовая посуда, приборы, столовое белье** | **12** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 4.**  **Информационное обеспечение процессаобслуживания** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3  ПК 6.1 |
| **Тема 5.**  **Этапы организации обслуживания** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 6.**  **Организация процесса обслуживания в зале** | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3 |
| **Тема 7.**  **Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков** | **10** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,  ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 8.**  **Обслуживание приемов и банкетов** | **6** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Тема 9.**  **Специальные формы обслуживания** | **4** | ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Самостоятельная работа** | **6** |  |
| **Всего:** | **70** |  |

**ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | * участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; * рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; * анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; * рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; * проводить инвентаризацию на предприятиях питания; * пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); * оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов * анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; * вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; * калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; * рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, * рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; * планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; * выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; * управлять конфликтами и стрессами в организации; * применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; * анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; * составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса * анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; * прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; * анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; * грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);   проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса | * понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; * принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; * виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), * сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; * классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; * цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; * этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; * факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); * функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; * виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; * понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; * понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; * источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, * учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; * понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; * требования к реализации продукции общественного питания; * количественный и качественный состав персонала организации; * показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; * формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; * состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; * механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; * основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; * понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; * сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; * налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; * понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; * сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; * стили управления; * способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала * правила делового общения в коллективе; * сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; * понятие сегментация рынка; * методы проведения маркетинговых исследований; * понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); * организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **96** |
| **Объем образовательной программы** | **102** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 52 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 42 |
| Самостоятельная работа [[7]](#footnote-8) | 6 |
| **Промежуточная аттестация [[8]](#footnote-9)** | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1 Основы экономики** | **56** |  |
| Тема 1.1  Экономика — система общественного воспроизводства | 4 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.2.  Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. | 6 | ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.3.  Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественномпитании | 18 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса | 4 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.5.  Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания. | 4 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.6.  Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания. | 4 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 1.7.  Основы предпринимательства и бизнес-планирования | 16 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Раздел 2. Основы менеджмента** | **22** |  |
| Тема 2.1.  Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Тема 2.2.**  **Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления** | **6** | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 2.3.  Коммуникация как функция менеджмента | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| **Раздел 3. Основы маркетинга** | **16** |  |
| Тема 3.1.Понятие маркетинга, его цели и функции | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
| Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании | 8 | ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11 |
|  |  |  |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| Самостоятельная работа [[9]](#footnote-10) | 6 |  |
| **Всего:** | **102** |  |

**ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * использовать необходимые нормативно-правовые документы; * защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;   анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения | * основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; * права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; * понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; * законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; * организационно-правовые формы юридических лиц; * правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; * права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; * порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; * роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; * право социальной защиты граждан * понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; * виды административных правонарушений и административной * ответственности; * нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 25 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 5 |
| Самостоятельная работа [[10]](#footnote-11) | 4 |
| **Промежуточная аттестация [[11]](#footnote-12)** | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1 Основные положения Конституции РФ** | **5** |  |
| Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ | 3 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 2 Основы гражданского права** | **7** |  |
| Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение | 3 | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| **Раздел 3 Основы трудового права** | **8** |  |
| Тема 3.1Правовое регулирование трудовых отношений | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10,11 |
| Тема 3.3 Защита трудовых прав работников | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность** | **6** |  |
| Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 4.3.Административные наказания | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности** | **4** |  |
| Тема 5.1.Правовая охрана хозяйственных прав | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| Самостоятельная работа [[12]](#footnote-13) | 4 |  |
| **Всего:** | **36** |  |

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10**  **ОК 11** | пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;  использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;  использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;  обеспечивать информационную безопасность;  применять антивирусные средства защиты информации;  осуществлять поиск необходимой информации | основные понятия автоматизированной обработки информации;  общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;  базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;  состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;   * основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 102 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 96 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 22 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 72 |
| Самостоятельная работа [[13]](#footnote-14) | 6 |
| **Промежуточная аттестация [[14]](#footnote-15)** | **2** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел 1**  **Автоматизированная обработка информации** | **12** |  |
| Тема 1.1  Информация и информационные процессы | 2 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.2.  Технические средства информационных технологий | 4 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 1.3. Информационные системы | 6 | ОК 1-7, 9,10 |
| **Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности** | **58** |  |
| Тема 2.1  Технология обработки текстовой информации | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Тема 2.2  Технология обработки графической информации | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Тема 2.3 Компьютерные презентации | 10 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Тема 2.4  Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности | 10 | ОК 1-7, 9,10 |
| Тема 2.5  Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности | 14 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| **Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность** | **24** |  |
| Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности | 12 | ОК 1-7, 9,10  ПК 6.1-6.3 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| **Всего:** | **102** |  |

**ОП.08ОХРАНА ТРУДА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;  -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;  -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;  -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения | -системы управления охраной труда в организации;  -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;  -обязанности работников в области охраны труда;  -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;  -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);  -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);   * -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 41 |
| **Объем образовательной программы** | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа [[15]](#footnote-16) | 9 |
| **Промежуточная аттестация**[[16]](#footnote-17) | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| Введение | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10 |
| **Раздел 1**  **Нормативно - правовая база охраны труда** | **8** |  |
| Тема 1.1  Законодательство в области охраны труда | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 1.2  Обеспечение охраны труда | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 1.3.  Организация охраны труда в предприятиях | 2 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| **Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания** | **8** |  |
| Тема 2.1  Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 2.2  Производственный травматизм и профессиональные  заболевания | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| **Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность** | **12** |  |
| Тема 3.1 Электробезопасность: | 4 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 3.2  Пожарная безопасность | 6 | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| Тема 3.3  Требования безопасности к производственному оборудованию | **2** | ОК 1-7, ОК 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ПК 6.3-6.5 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |  |
| Самостоятельная работа [[17]](#footnote-18) | 9 |  |
| **Всего:** | **41** |  |

**ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенции | Уметь | Знать |
| ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10 | организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  применять первичные средства пожаротушения;  ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;  применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;  владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;  оказывать первую помощь пострадавшим | принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;  основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;  основы военной службы и обороны государства;  задачи и основные мероприятия гражданской обороны;  способы защиты населения от оружия массового поражения;  меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;  организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;  основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;  область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;  порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | 70 |
| **Объем образовательной программы** | | 76 |
| в том числе: | | |
| теоретическое обучение | 20 | |
| практические занятия (если предусмотрено) | 48 | |
| Самостоятельная работа [[18]](#footnote-19) | 6 | |
| **Промежуточная аттестация** [[19]](#footnote-20) | **2** | |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| **Наименование разделов и тем** | | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | | **14** |  |
| Тема 1.1. **Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций** | | 2 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| **Тема 1.2.Организация гражданской обороны** | | 4 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Тема 1.3. **Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах** | | 5 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| **Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке** | | 3 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни | | **6** |  |
| **Тема 2.1.**  Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие | | 6 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| **Раздел 3. Основы военной службы** | | **48** |  |
| **Тема** 3.**1**.  **Основы обороны государства. Военная доктрина**  **Российской Федерации** | | 48 | ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет | **2** |  |
| Самостоятельная работа [[20]](#footnote-21) | | **6** |  |
| **Всего:** | | **76** |  |

**ОП.10 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

Результаты обучения

**уметь:**

* осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эф-фективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
* пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния
* оценивать необходимость осуществления операций с ценными бумагами в зависимости от жизненных обстоятельств и общеэкономической ситуации в стране
* рассчитывать величину налогов
* различать обязательное пенсионное страхование (государственное) и добровольные (дополнительные) пенсионные накопления;
* рассчитывать основные экономические показатели фирмы
* составлять бизнес-план по алгоритму; находить идеи для собственного дела;

**знать:**

* стандартный набор услуг коммерческого банка
* виды кредитов
* риски связанные с использованием банковских услуг
* виды ценных бумаг, работу фондовой биржи
* виды налогов, систему налогообложения РФ
* порядок регистрации фирмы, структуру бизнес-плана
* виды финансового мошенничества, способы сокращения финансовых рисков

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **36** |
| **Объем образовательной программы** | **36** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 18 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем*** | ***Объем часов*** |
| *Тема 1.*Банки: чем они могут быть вам полезны | *8* |
| *Тема 2.* . Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов | *4* |
| *Тема 3.*Страхование. Что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду | 4 |
| *Тема 4.*Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата | 5 |
| *Тема 5.*Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления. | *2* |
| *Тема 6.*Финансовые механизмы работы фирмы | 4 |
| *Тема 7.* Собственный бизнес: как создать и не потерять | *4* |
| *Тема 8.*Риски в мире денег: как защититься от разорения | *3* |
| *Дифференцированный зачет* | 2 |
| ***Всего:*** | ***36*** |

**ОП.11 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 6.1-6.4**  **ОК 01**  **ОК 02**  **ОК 03**  **ОК 04**  **ОК 05**  **ОК 06**  **ОК 07**  **ОК 09**  **ОК 10** | * давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; * аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; * составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями; * составлять резюме с учетом специфики работодателя; * применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; * оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»; * корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; * задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; * объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; * анализировать формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном определенном направлении; * давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно за­данной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и норматив­ными правовыми актами. | * основные понятия, принципы и направления анализа на рынке труда; * типы и виды профессиональных карьер; * пути формирования себя как специалиста с учетом индивидуальных особенностей; * технологию трудоустройства; * варианты поиска работы; * телефон как средство нахождения работы; * способы преодоления тревоги и беспокойства; * понятие и структуру собеседования, подготовку к собеседованию и поведение во время собеседования; * технологию прохождения интервью; * правила адаптации на рабочем месте. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 36 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 18 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 14 |
| Самостоятельная работа [[21]](#footnote-22) | 4 |
| **Промежуточная аттестация [[22]](#footnote-23)** | 2 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел 1.Рынок труда** | ***9*** |
| Тема 1.1.Анализ современного рынка труда. | 4 |
| Тема 1.2. Тенденция развития мира профессий. | 1 |
| Тема 1.3. Понятие карьеры и карьерная стратегия.. | 1 |
| Тема 1.4. Проектирование карьеры | 3 |
| **Раздел 2.Поиск работы.** | ***8*** |
| Тема 2.1.План и правила поиска работы. | 7 |
| Тема 2.2.Работа центра занятости населения. | 1 |
| Раздел 3. Коммуникация с потенциальным работодателем. | **9** |
| Тема 3.1. Технологии трудоустройства. | 8 |
| Тема 3.2. Профессиональная адаптация на рабочем месте. | 1 |
| **Раздел 4. Правовые нормы трудоустройства.** | **4** |
| Тема 4.1. Правовые нормы трудоустройства. | 4 |
| **Дифференцированный зачет** | **2** |
| Самостоятельная работа [[23]](#footnote-24) | 4 |
| **Всего** | **36** |

**ОП.12 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЁТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **УМЕНИЯ** | **ЗНАНИЯ** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  **ПК 6.1-6.4** | - составлять и оформлять документы по движению товарно-материальных ценностей, готовой продукции;  -составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;  -проводить инвентаризацию и выявлять ее результат;  -проводить калькуляцию блюд;  - составлять отчеты материально ответственных лиц;  -определять затраты и доход предприятия, анализировать баланс, отчетные данные, рассчитывать и производить установленные налоговые платежи. | - цели, задачи, сущность бухгалтерского учета;  - закон о бухгалтерском учете и основные нормативные документы, определяющие порядок организации бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания;  - бухгалтерский баланс и систему счетов бухгалтерского учета, их построение, план счетов;  - документацию хозяйственных операций;  - понятие учетной политики;  - виды цен, правила определения цен на продукцию общественного питания;  - учет сырья, полуфабрикатов, продукции и тары;  - порядок, документальное оформление, составление счетов о товаро и тародвижении;  - учет товарных потерь;  - порядок проведения инвентаризации;  - учет денежных средств на расчетном и валютном счетах;  -правила ведения расчетных и кассовых операций;  - основные виды и формы безналичных расчетов;  - учет расчетов с покупателями и заказчиками, с бюджетом, дебиторами и кредиторами;  - учет расчетов по оплате труда; структуру доходов, расходов и финансовых результатов;  -состав и содержание форм годового отчета;  - финансово-кредитную систему, структуру бюджетной системы основы налоговой и банковской системы;  - виды кредитов, порядок их получения и погашения;  -пути сближения отечественной системы учета с международной. |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составить план действия,  Определить необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска. | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации. |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| **ОК 10** | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **60** |
| ***Самостоятельная работа[[24]](#footnote-25)*** | **9** |
| **Объем образовательной программы** | **73** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 34 |
| **Итоговая аттестация** в форме **Экзамена** | **4** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН\**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов учебной дисциплины и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта.** | **17** |
| Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта | 4 |
| Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учёта. | 6 |
| Тема 1.3. Документация и инвентаризация. | 7 |
| **Раздел 2 Бухгалтерский учёт в организациях общественного питания** | **41** |
| Тема 2.1. Ценообразование в предприятиях общественного питания. | 5 |
| Тема 2.2. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых. | 6 |
| Тема 2.3. Учёт сырья на производстве и реализация готовой продукции. | 6 |
| Тема 2.4 Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. | 3 |
| Тема 2.5. Учёт расчётов с персоналом по оплате труда. | 6 |
| Тема 2.6. Учёт денежных средств, текущих обязательств и расчётов. | 6 |
| Тема 2.7 Учет основных средств, [нематериальных активов](http://pandia.ru/text/category/nematerialmznie_aktivi/), материалов. | 2 |
| Тема 2.8. Учёт доходов, расходов и финансовых результатов. | 4 |
| Тема 2.9 Учетная политика организации (предприятия). | 2 |
| Тема 2.10. Бухгалтерская отчётность. | 3 |
| Экзамен | 4 |
| ***Самостоятельная работа[[25]](#footnote-26)*** | **9** |
| **ВСЕГО:** | **73** |

**ОП.13СЕРВИСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ПК 1.1-1.4**  **ПК 2.1-2.8**  **ПК 3.1-3.7**  **ПК 4.1-4.6**  **ПК 5.1-5.6**  ***ПК 6.1-6.4*** | * применять полученные знания при организации обслуживания в различных типах предприятий общественного питания и в зависимости от обслуживаемого контингента. решать конфликтные ситуации, связанные с процессом обслуживания посетителей предприятий питания, исходя из нормативных документов в данной сфере; определять уровень качества обслуживания. * применять на практике правила основных элементов обслуживания посетителей ресторанов (встречать посетителей в торговом зале, сопровождать до столика, предлагать меню и карту вин, принимать заказ, производить расчет с посетителями). * применять на практике полученные знания о правилах подачи буфетной продукции * применять на практике правила основных методов подачи блюд при обслуживании посетителей ресторанов. * применять на практике правила подачи холодных блюд и закусок при обслуживании посетителей ресторанов. * применять на практике правила подачи горячих закусок при обслуживании посетителей ресторанов * применять на практике правила подачи супов при обслуживании посетителей ресторанов * применять на практике правила подачи вторых горячих блюд при обслуживании посетителей ресторанов * применять на практике правила подачи сладких блюд при обслуживании посетителей ресторанов * применять на практике правила подачи горячих напитков | - предоставляемые виды услуг в ресторанах, гостиницах; - основные формы и методы обслуживания; особенности составления меню, прейскуранта, карты вин; виды и правила сервировки стола; - очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков;  - виды приемов и банкетов; - требования к обслуживающему персоналу. |
| **ОК 01** | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составить план действия,  Определить необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| **ОК 02** | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| **ОК 03** | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| **ОК 04** | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| **ОК 05** | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| **ОК 06** | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| **ОК 07** | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| **ОК 09** | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| **ОК 10** | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **51** |
| ***Самостоятельная работа[[26]](#footnote-27)*** | *9* |
| **Объем образовательной программы** | 64 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 26 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 25 |
| Промежуточная аттестация в форме экзамена | 4 |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование разделов и тем* | *Объем часов* | *Осваиваемые элементы компетенций* |
| *Тема 1.* Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия | *1* | *ОК1-7,9,10* |
| *Тема 2.* . Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания | *2* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 3.*Основные элементы обслуживания | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 4.* Правила подачи буфетной продукции | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 5.* Методы подачи блюд или виды сервиса в России и за рубежом. | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 6.4* |
| *Тема 6.*Правила подачи холодных блюд и закусок | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 7.*Правила подачи горячих закусок. | *5* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.4*  *ПК 2.1-2.7*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 8.*Правила подачи супов | *5* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 1.1-1.5*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.7*  *ПК 4.1-4.6*  *ПК 5.1-5.6*  *ПК 6.4* |
| *Тема 9.*Правила подачи вторых горячих блюд | *4* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 10.* Правила подачи сладких блюд | *5* |
| *Тема 11.*Правила подачи горячих напитков | *5* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 12.*Особенности банкетного обслуживания | *2* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 13.* Виды банкетов и особенности их проведения | *2* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 14.*Организация обслуживания гостей на высшем уровне | *2* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 3.1-3.5*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 5.1-5.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 15.* Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований. | *1* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 6.4* |
| *Тема 16.* Выездное ресторанное обслуживание | *1* | *ОК1-7,9,10*  *ПК 2.1-2.8*  *ПК 4.1-4.5*  *ПК 6.4* |
| *Экзамен* | *4* |  |
| ***Самостоятельная работа[[27]](#footnote-28)*** | *9* |  |
| *Всего:* | *64* |  |

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| *ВД 1* | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| *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 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 обслуживани |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента полуфабрикатов;  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;  упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроле хранения и расхода продуктов. |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;  рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;  способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;  правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;  правила составления заявок на продукты |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час.* | *Объем образовательной программы, час.* | | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | | *Самостоятельная работа, час* |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | | |
| *лабораторные и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа),час* | | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 1.1-1.4*  *ОК* | ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ***60*** | ***50*** | *10* | *-* | | *-* | *-* | ***4*** |
| *ПК 1.1.-1.4* | ***Раздел модуля 2.*** Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | ***76*** | ***66*** | *30* | *-* | | *-* | *-* | ***4*** |
| *ПК 1.1-1.4* | *Учебная и производственная практика* | ***144*** | *-* | *-* | *-* | | ***72*** | ***72*** | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***280*** | ***116*** | ***40*** | ***\**** | ***72*** | | ***72*** | ***8*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*** | | | ***60*** |
| ***МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов*** | | | ***60*** |
| ***Тема 1.1.*** *Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | | *13* |
| ***Тема 1.2.*** *Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них* | | | *12* |
| ***Тема 1.3.*** *Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов* | | | *19* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | | *6* |
|  | ***Консультации*** | | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:*** | | | *4* |
| ***Раздел модуля 2.*** Ведение процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | ***76*** |
| ***МДК 01.02.***Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | ***76*** |
| ***Тема 2.1*** *Обработка, подготовка овощей, грибов для изделий сложного ассортимента* | | | ***6*** |
| ***Тема 2.2.*** *Обработка, подготовка рыбы для изделий сложного ассортимента* | | | ***6*** |
| ***Тема 2.3****Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента* | | | ***6*** |
| ***Тема 2.4*** *Приготовление полуфабрикатов из рыбы нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | | ***10*** |
| ***Тема 2.5****Обработка, подготовка мяса животных для изделий сложного ассортимента* | | | ***6*** |
| ***Тема 2.6*** *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | | ***12*** |
| ***Тема 2.7****Обработка и подготовка птицы и пернатой дичи для изделий сложного ассортимента* | | | ***4*** |
| ***Тема 2.8*** *Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента* | | | ***10*** |
|  | | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2*** | | | *4* |
| ***Учебная практика по ПМ.01*** | | | ***72*** |
| ***Производственная практика*** | | | ***72*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | | ***12*** |
| ***Всего*** | | | ***292*** |

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияи соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

## Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| *ВД 2* | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 сложного ассортимента 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 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 2.8* | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроле хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетен-ций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 2.1.-2.8*  *ОК* | ***Раздел модуля 1. МДК 02.01.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ***52*** | ***43*** | *8* | *-* | *-* | *-* | ***3*** |
| *ПК 2.1.-2.8* | ***Раздел модуля 2. МДК 02.02.***  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ***129*** | ***111*** | *52* | *16* | *-* | *-* | ***6*** |
| *ПК 2.1-2.8* | *Учебная и производственная практика* | ***216*** |  | | | *72* | *144* | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***397*** | ***154*** | ***60*** | ***16*** | ***72*** | ***144*** | ***9*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*** | | **52** |
| ***МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализациигорячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента*** | | **52** |
| ***Тема 1.1.*** *Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции*  *сложного приготовления* | | 12 |
| ***Тема 1.2.*** *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* | | 12 |
| ***Тема 1.3.****Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* | | 6 |
| ***Тема 1.4.*** *Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента* | | 7 |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | 6 |
|  | ***Консультации*** | 6 |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 (под руководством преподавателя)*** | | *3* |
| ***Раздел модуля 2.Процессы приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*** | | **129** |
| ***МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*** | | **129** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента* | | 22 |
| ***Тема 2.2.****Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента* | | 4 |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента* | | 2 |
| ***Тема 2.4.****Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента* | | 13 |
| ***Тема 2.5.****Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента* | | 12 |
| ***Тема 2.6.****Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьясложного ассортимента* | | 12 |
| ***Тема 2.7.****Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента* | | 12 |
| ***Тема 2.8.*** *Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента* | | 12 |
| ***Промежуточная аттестация*** | | 6 |
| ***Работа над курсовым проектом*** | | 16 |
| ***Консультации*** | | 12 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовой работой**  1. Планирование выполнения курсовой работы  2. Определение актуальности выбранной темы, цели и задач курсовой работы  3. Изучение литературных источников.  4. Изучение и работа над материалами для написания теоретической части  5. Изучение практических материалов  6. Подготовка к защите курсовой работы | | *6* |
| ***Учебная практика по ПМ.02*** | | ***72*** |
| ***Производственная практика по ПМ. 02*** | | ***144*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | ***12ч*** |
| ***Всего*** | | ***409*** |

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| *ВД 3* | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 3.1.* | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| *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 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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знания | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 3.1-3.7*  *ОК 1-7,9-11* | ***Раздел модуля 1. МДК 03.01*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ***63*** | ***51*** | *12* | *-* | *-* | *-* | ***6*** |
| *ПК 3.2.-3.7*  *ОК 1-7,9-11* | ***Раздел модуля 2.МДК 03.02***Процессыприготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ***66*** | ***54*** | *22* | *-* | *-* | *-* | ***6*** |
| *ПК 3.1-3.7.* | *Учебная и производственная практика* | ***144*** |  | | | ***36*** | ***108*** |  |
|  | ***Всего:*** | ***273*** | ***105*** | *34* | ***-*** | ***36*** | ***108*** | ***30*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | ***63*** |
| ***МДК. 03.01.*** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | ***63*** |
| ***Тема 1.1.****Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | | *14* |
| ***Тема 1.2.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | | *11* |
| ***Тема 1.3.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий и закусок* | | *20* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1*** | | *6* |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | ***66*** |
| **МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | ***66*** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента* | | ***2*** |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента* | | ***8*** |
| ***Тема 2.3.*** *Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента* | | ***10*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента* | | ***14*** |
| ***Тема 2.5.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента* | | ***14*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.*** | | *6* |
| ***Учебная практика по ПМ.03*** | | *36* |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03*** | | *108* |
| ***Экзамен по модулю*** | | *12* |
| ***Всего*** | | **285** |
|  | |  |

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

*1.2.2. Перечень профессиональных компетенций*

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | *Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций* |
| *ВД 4* | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *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 |
| *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 |
| *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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | | *курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 4.1-4.6*  *ОК 1-7,9-11* | ***Раздел модуля* 1*.***  ***МДК 04.01*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | ***67*** | ***57*** | *15* | | *-* |  |  | *4* |
| *ПК 4.2.-4.3,*  *ОК 1-7,9-11* | **Раздел модуля 2.**  ***МДК 04.02***Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента | ***72*** | ***62*** | *24* | | *-* |  |  | *4* |
| *ПК 4.4.-4.6*  *ОК 1-7,9-11* | **Раздел модуля 3.**  ***МДК 04.02***Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | *8* | | *-* |  |  |
| *ПК 4.1-4.6* | *Учебная и производственная практика* | *108* |  | | | | *-* | *-* |  |
|  | ***Всего:*** | ***247*** | ***119*** | ***47*** | ***-*** | | ***36*** | ***72*** | ***8*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | ***67*** |
| ***МДК. 04.01***Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | ***67*** |
| ***Тема 1.1.*** *Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков* | | *18* |
| ***Тема 1.2*** *Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков* | | *12* |
| ***Тема 1.3*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков* | | *21* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | *6* |
|  | ***Консультации*** | *6* |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1*** | | *4* |
| **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | ***72*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | | ***40*** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента* | | *20* |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента* | | *20* |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | | ***16*** |
| ***Тема 3.1****Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента* | | *2* |
| ***Тема 3.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента* | | *14* |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.*** | | ***4*** |
| ***Учебная практика по ПМ.04*** | | ***36*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04*** | | ***72*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | ***12*** |
| ***Всего*** | | ***259*** |

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,**

**ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

*В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

*и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:*

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| *ВД 5* | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *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 5.2* | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| *ПК 5.3* | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| *ПК 5.4* | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 5.5* | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| *ПК 5.6* | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| .Иметь практический опыт | разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  приготовления, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;  подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| уметь | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортмента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 5.1.-5.5*  *ОК* | ***Раздел модуля 1. МДК 05.01.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | *63* | ***49*** | *16* | *-* |  | *-* | *12* |
| *ПК 5.1., 5.6* | ***Раздел модуля 2. МДК 05.02.*** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийсложного ассортимента | *99* | ***90*** | *38* | *-* |  |  | *24* |
| *ПК 5.1-5.5* | *Учебная и производственная практика* | ***180*** |  | | | *72* | *108* |  |
|  | ***Всего:*** | ***342*** | ***139*** | ***54*** | ***-*** | ***72*** | ***108*** | ***36*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | | ***Объем часов*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | ***63*** |
| ***МДК. 05.01.* Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | | ***63*** |
| ***Тема 1.1.****Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления* | | ***20*** |
| ***Тема 1.2.****Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | ***4*** |
| ***Тема 1.3.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | ***10*** |
| ***Тема 1.4.****Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе* | | ***9*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1*** | | ***8*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | |  |
| **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | ***99*** |
| ***Тема 2.1.*** *Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | | ***20*** |
| *Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба* | | ***20*** |
| ***Тема 2.3.****Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* | | ***19*** |
| ***Тема 2.4.*** *Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента* | | ***25*** |
|  | ***Промежуточная аттестация*** | ***6*** |
|  | ***Консультации*** | ***6*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.*** | | ***3*** |
| ***Учебная практика по ПМ.05*** | | ***72*** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05*** | | ***108*** |
| ***Экзамен по модулю*** | | ***12*** |
| ***Всего*** | | ***354*** |

**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| *ВД 6* | ***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*** |
| *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 |
| *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 |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;  организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;  обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте |
| уметь | контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  организовывать рабочие места различных зон кухни;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;  составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;  планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  организовывать документооборот |
| знать | нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов |

***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профессиональных общих компетенций* | *Наименования разделов профессионального модуля* | *Объем образова-тельной программы, час* | *Объем образовательной программы, час* | | | | | |
| *Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.* | | | | | *Самостоятельная работа* |
| *Обучение по МДК, в час.* | | | *Практики* | |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч.* | |
| *лабораторные работы и практические занятия, часов* | *курсовая проект (работа),*  *часов* | *Учебная* | *Производственная* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* |
| *ПК 6.1- 6.3*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Раздел 1.*  *Управление текущей деятельностью подчиненного персонала* | *141* | *71* | *34* | *-* |  |  |  |
| *ПК 6.4, 6.5*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Раздел 2.*  *Организация и контроль деятельности подчиненного персонала* | *50* | *14* | *-* |  |  |  |
| *ПК 6.1-6.5*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Курсовой проект (работа)* | *20* |  | *20* |  |  | *6* |
| *ПК 6.1-6.5*  *ОК1,2,4-7,9-11* | *Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | *144* |  | | |  | *144* |  |
|  | *Учебная практика* | *36* |  | | | *36* |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***321*** | ***123*** | ***48*** | ***20*** | ***36*** | ***144*** | ***6*** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Объем часов*** |
| ***МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала*** | ***141*** |
| ***Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала*** | ***71*** |
| ***Тема 1.1.*** *Отраслевые особенности организаций питания* | *4* |
| ***Тема 1.2.*** *Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню* | *8* |
| ***Тема 1.3.****Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала* | *6* |
| ***Тема 1.4.****Управление персоналом в организациях питания* | *15* |
| ***Тема 1.5.*** *Текущее планирование деятельности подчиненного персонала* | *10* |
| ***Тема 1.6.*** *Расчет основных производственных показателей.*  *Формы документов и порядок их заполнения* | *24* |
| ***Тема 1.7.*** *Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями* | *4* |
| ***Раздел 2.*** *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*  ***МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала*** | ***70*** |
| ***Тема 2.1.*** *Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала* | ***10*** |
| ***Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха*** | ***22*** |
| **Примерная тематика курсовых проектов (работ):**  1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).  2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).  3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).  4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).  5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).  6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).  7. Организацияработы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.  8. Организацияработы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.  9. Организацияработы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.  10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.  11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.  12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.  13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.  14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.  15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.  16. Организацияработы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.  17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.  18. Организацияработы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочнойшашлычной.  19. Организацияработы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.  20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.  21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.  22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.  23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).  25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).  26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.  27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.  28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни |  |
| ***Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)*** | ***20*** |
| ***Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)*** | ***6*** |
| ***Учебная практика*** | ***36*** |
| ***Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности)итоговая по модулю (итоговая (концентрированная) практика)*** | ***144*** |
| ***консультации*** | ***6*** |
| ***Экзамен по модулю*** | ***12*** |
| ***Всего*** | ***333*** |

**ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПОВАР, КОНДИТЕР)**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности-процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для простой и средней сложности кулинарной продукции и и процесс приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий.

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| *Код* | *Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций* |
| ПК 7.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 7.4. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 7.5. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 7.6. | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 7.7. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 7.8. | Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. |
| ПК 7.9. | Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. |

В результате изучения профессионального модуля ПМ.07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, кондитер) МДК.07.01 Технология продукции общественного питания студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | * разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для * простых блюд; * расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; * организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд; * контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; |
| уметь | * органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; * принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для простых блюд; * проводить расчеты по формулам; * выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых блюд; * выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для простых блюд; * обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы; |
| знания | * ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для простых правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; * виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых блюд; * способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; * основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; * методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; * технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; * варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; * способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления простых блюд; * актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; * правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; * требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде |

В результате изучения профессионального модуля МДК.07.02.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ Технология продукции общественного питанияобучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | * приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |
| уметь | **-** проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, | мучных и кондитерских изделий;  - оценивать качество готовых изделий  - презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию под руководством кондитера  - Готовить изделия определенного размера, веса, качества и внешнего вида, принимая во внимание затраты на приготовление. (WS)  - профессионально реагировать на неожиданные ситуации(WS)  - Комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS) |
| знания | ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,  - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила поведения бракеража;  - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, - правила их безопасного использования  - сочетания цветов, вкусов и текстур(WS)  - разнообразный ассортимент пирогов, гато, антреме(ws)  - методы приготовления, хранения и подачи(ws)  - особенности национальных традиций. (ws)  - ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления пирогов, гато, антреме(WS) |

**СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[28]](#footnote-29)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия** | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК. 6.1 – 6.5** | **МДК.07.01 Технология продукции общественного питания** | **120** | **90** | 47 | - | 12 | - |  |  |
|  | **МДК 07.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий** | **116** | **92** | 44 | **-** | 6 | - |  |  |
|  | **Всего:** | **236** | **182** | **91** | **-** | **18** | **-** | **168** | **216** |

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | | **Объем**  **часов** |
| **МДК.07.01. Технология продукции общественного питания** | | **120** |
| **Раздел 1. Обработка сырья и технология приготовления простых блюд.** | | **113** |
| **Тема 1.1**. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | | 10 |
| **Тема 1.2.** Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | | 11 |
| **Тема 1.3.** Приготовление супов и соусов. | | 14 |
| **Тема 1.4.** Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | | 16 |
| **Тема 1.5.** Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы. | | 18 |
| **Тема 1.6.** Обработка сырья и приготовление холодных блюд и закусок. | | 10 |
| **Тема 1.7.** Обработка сырья и приготовление сладких блюд и напитков | | 11 |
| **Промежуточная аттестация** | | **12** |
| **КОНСУЛЬТАЦИИ** | | **6** |
| **МДК 07.02. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.** | | **116** |
| **Раздел 2. Подготовка сырья и приготовление мучных кондитерских изделий.** | | **116** |
| **Тема 2.1.**Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству | | 4 |
| **Тема 2.2.** Изготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Тепловая обработка сырья. | | 10 |
| **Тема 2.3.** Замешивание теста и способы его разрыхления. | | 2 |
| **Тема 2.4.** Дрожжевое тесто и изделия из него. | | 14 |
| **Тема 2.5.**Бездрожжевое тесто и изделия из него | | 17 |
| **Тема 2.6.**Украшение для пирожных и тортов. | | 2 |
| **Тема 2.7.** Приготовление пирожных. | | 18 |
| **Тема 2.8.**.Приготовление тортов. | | 11 |
| **Тема 2.9**.Изделия пониженной калорийности. | | 7 |
| **Тема2.10.** Приготовление и рецептуры восточных кондитерских изделий | | 5 |
| **Тема2.11.**Качество кондитерской продукции и контроль над ней. | | 2 |
|  | **Промежуточная аттестация** | **12** |
|  | **Консультации** | **6** |
|  | **Самостоятельная работа** | **6** |
| **Учебная практика**  **Производственная практика** | | **168**  **216** |
| **Экзамен квалификационный** | | **12** |
| **Всего** | | **632** |

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | **72** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** | **36** |
| **Тема 1.1.** Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 12 |
| **Тема 1.2.** Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | 12 |
| **Тема 1.3.** Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. | 12 |
| **Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **36** |
| **Тема 2.1**Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. | **6** |
| **Тема 2.2** Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Обработка, подготовка мяса диких животных. | **12** |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**.** Комплексный дифференцированный зачет УП 01.01, ПП 01.01. | **6** |
| **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **72** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **24** |
| **Тема 1.1.**Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. | **6** |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 1.3.**Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 1.4.** Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. | **6** |
| **Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **42** |
| **Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.2.**Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.4.**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.5.**Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | **6** |
| **Тема 2.6.**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | **6** |
| **Тема 2.7.**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | **6** |
| **Дифференцированный зачет.** | **6** |
| **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **36** |
| **Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **12** |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | 6 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 6 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **18** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. | 6 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента. | 6 |
|
| **Тема 2.3** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **36** |
| **Раздел 1*.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.** | **6** |
| **Тема 1.1.**Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению*,* подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | 6 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | **12** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | 6 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. | 6 |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.** | **12** |
| **Тема 3.1**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. | 6 |
| **Тема 3.2**Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **72** |
| **Раздел 1*.***  **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **24** |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления | 6 |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| **Тема 1.4.**Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе | 6 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.** | **42** |
| **Тема 2.1.** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| **Тема 2.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба | 12 |
| **Тема 2.3.**Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 12 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента | 12 |
| **Дифференцированный зачет** | **6** |
| **ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | **36** |
| Тема 1. Работа с документацией на сырье. Анализ поставщиков и составление заявки (договора) на поставку продукции. | 6 |
| Тема 2. Составление схемы производственного процесса. Подбор технологического оборудования. | 6 |
| Тема 3. Разработка производственной программы | 12 |
| Тема 4. Составление графиков выхода на работу. Оформление табеля рабочего времени.  Комплексный дифференцированный зачет УП 06.01, ПП 06.01. | 12 |
| **ПМ.07.Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер.** | **168** |
| **Раздел 1.Технология продукции общественного питания.** | **78** |
| **Тема 1.1**. Приготовление блюд из овощей и грибов. | 6 |
| **Тема 1.2.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 12 |
| **Тема 1.3**. Приготовление супов и соусов. | 12 |
| **Тема 1.4**. Приготовление блюд из рыбы. | 12 |
| **Тема 1.5**. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | 18 |
| **Тема 1.6**. Приготовление холодных блюд и закусок. | 18 |
| **Раздел № 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий** | **90** |
| **Тема 2.1** Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 12 |
| **Тема 2.2** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. | 18 |
| **Тема 2.3** Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. | 12 |
| **Тема 2.4** Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | 12 |
| **Тема 2.5** Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. | 24 |
| **Тема 2.6** Приготовление и оформление фруктовых и легких  обезжиренных тортов и пирожных.  Комплексный дифференцированный зачет УП 07.01, ПП 07.01. | 12 |
| **Итого часов:** | **492** |

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**. | **72** |
| **Раздел 1.Организация процессов приготовления, подготовкик реализации кулинарных полуфабрикатов** | **21,6** |
| **Тема 1.1.** Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 1.2.** Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | 7,2 |
| **Тема 1.3.** Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. | 7,2 |
| **Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** | **43,2** |
| **Тема 2.1** Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. | 3,6 |
| **Тема 2.2** Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. | 3,6 |
| **Тема 2.3** Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. | 3,6 |
| **Тема 2.4** Приготовление полуфабрикатов из рыбыи нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 2.5** Обработка, подготовка мяса диких животных. | 3,6 |
| **Тема 2.6** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 2.7** Обработка и подготовка пернатой дичи. | 7,2 |
| **Тема 2.8** Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт УП.01.01 и ПП.01.01** | **7,2** |
| **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **144** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **43,2** |
| **Тема 1.1.**Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. | 7,2 |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 1.3.**Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 1.4.** Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента. | 21,6 |
| **Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **93,6** |
| **Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.2.**Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.4.**Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.5.**Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.6.**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.7.**Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Дифференцированный зачёт** | **7,2** |
| **ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **108** |
| **Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.** | **28,8** |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий. | 7,2 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. | 21,6 |
| **Раздел2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **72** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента | 14,4 |
| **Дифференцированный зачёт** | **7,2** |
| **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления,**  **оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **72** |
| **Раздел 1*.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.** | **28,8** |
| **Тема 1.1.**Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | 7,2 |
| **Тема 1.2**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. | 7,2 |
| **Тема 1.3** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению*,* подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. | 14,4 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента.** | **21,6** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. | 7,2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | 14,4 |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.** | **14,4** |
| **Тема 3.1**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 7,2 |
| **Тема 3.2**Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 7,2 |
| **Дифференцированный зачёт** | **7,2** |
| **ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | **108** |
| **Раздел 1*.* Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **43,2** |
| **Тема 1.1.**Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. | 7,2 |
| **Тема 1.2.**Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 14,4 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 14,4 |
| **Тема 1.4.**Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. | 7,2 |
| **Раздел 2.Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.** | **57,6** |
| **Тема 2.1.** Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 14,4 |
| **Тема 2.2.** Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. | 7,2 |
| **Тема 2.3.**Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. | 14,4 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. | 21,6 |
| **Дифференцированный зачёт** | **7,2** |
| **ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.** | **144** |
| **Раздел1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала.** | **144** |
| **Тема 1.1.** Отраслевые особенности организаций питания. | 21,6 |
| **Тема 1.2.** Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. | 21,6 |
| **Тема 1.3.** Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. | 14,4 |
| **Тема 1.4.** Управление персоналом в организациях питания. | 21,6 |
| **Тема 1.5.** Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. | 21,6 |
| **Тема 1.6.** Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения. | 21,6 |
| **Тема 1.7.**Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями. | 14,4 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт УП.01.01, ПП.01.01.** | **7,2** |
| **ПМ.07. Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер** | **216** |
| **Раздел 1 Технология продукции общественного питания.** | **108** |
| **Тема 1.1**. Приготовление блюд из овощей и грибов. | 14,4 |
| **Тема 1.2.**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 21,6 |
| **Тема 1.3**. Приготовление супов и соусов. | 21,6 |
| **Тема 1.4.**Приготовление блюд из рыбы. | 14,4 |
| **Тема 1.5.**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | 21,6 |
| **Тема 1.6.**Приготовление холодных блюд и закусок. | 14,4 |
| **Раздел № 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.** | **108** |
| **Тема 2.1**Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 14,4 |
| **Тема 2.2** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. | 21,6 |
| **Тема 2.3** Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. | 14,4 |
| **Тема 2.4** Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. | 14,4 |
| **Тема 2.5** Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных. | 28,8 |
| **Тема 2.6** Приготовление и оформление фруктовых и легких, обезжиренных тортов и пирожных. | 7,2 |
| **Комплексный дифференцированный зачёт УП.07.01, ПП.07.01.** | **7,2** |
| **Производственная практика (преддипломная)** | **144** |
| Тема 1.Характеристика предприятия | **14,4** |
| Тема 2.Работа в качестве дублера технолога продукции общественного питания | **57,6** |
| Тема 3. Работа в качестве дублера заведующего производством (его заместителя) | **36** |
| Тема 4.Работа в качестве дублера руководителя предприятия | **36** |
| ***ВСЕГО часов*** | **864** |

1. Проводится **в форме дифференцированного зачета** [↑](#footnote-ref-2)
2. Проводится в форме дифференцированного зачета [↑](#footnote-ref-3)
3. [↑](#footnote-ref-4)
4. [↑](#footnote-ref-5)
5. [↑](#footnote-ref-6)
6. [↑](#footnote-ref-7)
7. [↑](#footnote-ref-8)
8. [↑](#footnote-ref-9)
9. [↑](#footnote-ref-10)
10. [↑](#footnote-ref-11)
11. [↑](#footnote-ref-12)
12. [↑](#footnote-ref-13)
13. [↑](#footnote-ref-14)
14. [↑](#footnote-ref-15)
15. [↑](#footnote-ref-16)
16. [↑](#footnote-ref-17)
17. [↑](#footnote-ref-18)
18. [↑](#footnote-ref-19)
19. [↑](#footnote-ref-20)
20. [↑](#footnote-ref-21)
21. [↑](#footnote-ref-22)
22. [↑](#footnote-ref-23)
23. [↑](#footnote-ref-24)
24. [↑](#footnote-ref-25)
25. [↑](#footnote-ref-26)
26. [↑](#footnote-ref-27)
27. [↑](#footnote-ref-28)
28. \* [↑](#footnote-ref-29)