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 ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

срок обучения 2021 - 2025 годы

Яровое 2021

**ОУПБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **132** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **114** |
| в том числе: |  |
|  лекции | **66** |
| практические занятия | **48** |
|  консультации | **6** |
| **Промежуточная аттестация в** форме экзамена | **12** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| введение. | 2 |
| РАЗДЕЛ 1. ЯЗЫК И РЕЧЬ. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СТИЛИ РЕЧИ. | 18 |
| РАЗДЕЛ 2. ФОНЕТИКА, ОРФОЭПИЯ, ГРАФИКА, ОРФОГРАФИЯ. | 10 |
| РАЗДЕЛ 3. ЛЕКСИКОЛОГИЯ И ФРАЗЕОЛОГИЯ | 14 |
| РАЗДЕЛ 4. МОРФЕМИКА, СЛОВООБРАЗОВАНИЕ, ОРФОГРАФИЯ | 12 |
| РАЗДЕЛ 5. МОРФОЛОгия и орфография. | 28 |
| РАЗДЕЛ 6. Ситаксис и пунктуация. | 30 |
|  | Консультации  | 6 |
|  | **Промежуточная аттестация в** форме экзамена | **12** |
| **Всего часов** |  | **132** |

**ОУПБ.02 ЛИТЕРАТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «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)** | **213** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **210** |
| консультации | **3** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Профиль профессионального образования****технический** |
| **Аудиторные занятия. Содержание обучения.** |
| Введение | 2 |
| РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА |
| Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века | 14 |
| Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века | 68 |
| Поэзия второй половины XIX века | 16 |
| ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА |
| Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века | 17 |
| Особенности развития литературы 1920-х годов | 10 |
| Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов | 28 |
| Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет | 9 |
| Особенности развития литературы 1950—1980-х годов | 25 |
| Русское литературное зарубежье1920—1990-х годов (три волны эмиграции) | 5 |
| Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов | 16 |
| Итого | 210 |
| Консультации  | 3 |
| Всего  | **213** |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* |

**ОУПБ.03 РОДНОЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета ОУПБ.03 Родной язык обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

**Личностные результаты:**

1) осознание феномена родного языка как духовной, культурной, нравственной основы личности; осознание себя как языковой личности; понимание зависимости успешной социализации человека, способности его адаптироваться в изменяющейся социокультурной среде, готовности к самообразованию от уровня владения русским языком; понимание роли родного языка для самореализации, самовыражения личности в различных областях человеческой деятельности;

2) представление о речевом идеале; стремление к речевому самосовершенствованию; способность анализировать и оценивать нормативный, этический и коммуникативный аспекты речевого высказывания;

3) увеличение продуктивного, рецептивного и потенциального словаря; расширение круга используемых языковых и речевых средств.

**Метапредметные результаты:**

1) владение всеми видами речевой деятельности в разных коммуникативных условиях:

• разными видами чтения и аудирования; способностью адекватно понять прочитанное или прослушанное высказывание и передать его содержание в соответствии с коммуникативной задачей; умениями и навыками работы с научным текстом, с различными источниками научно-технической информации;

• умениями выступать перед аудиторией с докладом; защищать реферат, проектную работу; участвовать в спорах, диспутах, свободно и правильно излагая свои мысли в устной и письменной форме;

• умениями строить продуктивное речевое взаимодействие в сотрудничестве со сверстниками и взрослыми, учитывать разные мнения и интересы, обосновывать собственную позицию, договариваться и приходить к общему решению; осуществлять коммуникативную рефлексию;

• разными способами организации интеллектуальной деятельности и представления ее результатов в различных формах: приемами отбора и систематизации материала на определенную тему; умениями определять цели предстоящей работы (в том числе в совместной деятельности), проводить самостоятельный поиск информации, анализировать и отбирать ее; способностью предъявлять результаты деятельности (самостоятельной, групповой) в виде рефератов, проектов; оценивать достигнутые результаты и адекватно формулировать их в устной и письменной форме;

2) способность пользоваться русским языком как средством получения знаний в разных областях современной науки, совершенствовать умение применять полученные знания, умения и навыки анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

3) овладение социальными нормами речевого поведения в различных ситуациях неформального межличностного и межкультурного общения, а также в процессе индивидуальной, групповой, проектной деятельности.

**Предметные результаты:**

1) представление о единстве и многообразии языкового и культурного пространства России и мира, об основных функциях языка, о взаимосвязи языка и культуры, истории народа;

2) осознание русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа, как одного из способов приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

3) владение всеми видами речевой деятельности: аудирование и чтение:

• адекватное понимание содержания устного и письменного высказывания, основной и дополнительной, явной и скрытой (подтекстовой) информации;

• осознанное использование разных видов чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием аудио-текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации) в зависимости от коммуникативной задачи;

• способность извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях, официально-деловых текстов, справочной литературы;

• владение умениями информационной переработки прочитанных и прослушанных текстов и представление их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов; говорение и письмо:

• создание устных и письменных монологических и диалогических высказываний различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

• подготовленное выступление перед аудиторией с докладом; защита реферата, проекта;

• применение в практике речевого общения орфоэпических, лексических, грамматических, стилистических норм современного русского литературного языка; использование в собственной речевой практике синонимических ресурсов русского языка; соблюдение на письме орфографических и пунктуационных норм;

• соблюдение норм речевого поведения в социально-культурной, официально-деловой и учебно-научной сферах общения, в том числе в совместной учебной деятельности, при обсуждении дискуссионных проблем, на защите реферата, проектной работы;

• осуществление речевого самоконтроля; анализ речи с точки зрения ее эффективности в достижении поставленных коммуникативных задач; владение разными способами редактирования текстов;

4) освоение базовых понятий функциональной стилистики и культуры речи: функциональные разновидности языка, речевая деятельность и ее основные виды, речевая ситуация и ее компоненты, основные условия эффективности речевого общения; литературный язык и его признаки, языковая норма, виды норм; нормативный, коммуникативный и этический аспекты культуры речи;

5) проведение разных видов языкового анализа слов, предложений и текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; анализ языковых единиц с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проведение лингвистического анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности; оценка коммуникативной и эстетической стороны речевого высказывания.

**Объем учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов***  |
| **Объем образовательной нагрузки (всего)** | ***70*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***70*** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *24* |
| *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 | 9 |
| **Всего**  | ***70*** |

 **ОУПБ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «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)** | **206** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **200** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **47** |
| консультации | **6** |
| **Промежуточная аттестация в** форме экзамена |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| Тема 1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке  | 2 |
| тема 2 Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должноть ,место работы и др.) Общение с друзьями. | 2 |
| Тема 3. Семья, семейные отношения. Домашние обязанности | 8 |
| Тема 4 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование | 8 |
| Тема 5. Распорядок дня студента техникума | 8 |
| Тема 6.Хобби .Досуг.  | 8 |
|  |
| Тема7.Описание местоположения объекта( адрес, как найти) | 8 |
| Тема 8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания | 8 |
| Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни | 8 |
| Тема 10 Городская и сельская жизнь | 12 |
| Тема 11 Экскурсии и путешествия | 10 |
| Тема 12. Россия , её национальные символы, государственное и политическое устройство | 8 |
| Тема 13 Англоязычные страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции | 13 |
| Тема 14. Научно-технический прогресс | 12 |
| Тема 15 Природа и человек, экологические проблемы | 12 |
| Тема 16 Современная молодёжь | 12 |
| Тема 17 Физические и природные явления | 12 |
| Тема 18. Экологические проблемы. | 12 |
| Тема 19 Достижения и инновации в области естественных наук. | 12 |
| Тема 20 Участие в отраслевых выставках. | 12 |
| Тема 21 Культура и искусство  | 12 |
| Консультации  | **6** |
|  | **206** |

**ОУПБ.05 ИСТОРИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «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** УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА **и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **174** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **171** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **37****2** |
| консультации | **3** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| Введение. Мир накануне Первой мировой войны | 2 |
| Раздел 1. Первая мировая война | 12 |
|  Раздел 2 Межвоенный период (1918–1939) | 22 |
| Тема 2.1 Революционная волна после Первой мировой войны | 3 |
| Тема 2.2 Версальско-вашингтонская система | 2 |
| Тема 2.3 Страны Запада в 1920-е гг. | 3 |
| Тема 2.4 Политическое развитие стран Южной и Восточной Азии  | 2 |
| Тема 2.5 Великая депрессия. Мировой экономический кризис. Преобразования Ф. Рузвельта в США | 3 |
| Тема 2.6 Нарастание агрессии. Германский нацизм | 2 |
| Тема 2.7 «Народный фронт» и Гражданская война в Испании | 3 |
| Тема 2.8 Политика «умиротворения» агрессора | 2 |
| Тема 2.9 Развитие культуры в первой трети ХХ в. | 2 |
| Раздел 3 Вторая мировая война | 15 |
| Тема 3.1 Начало Второй мировой войны | 3 |
| Тема 3.2 Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане | 3 |
| Тема 3.3 Коренной перелом в войне | 3 |
| Тема 3.4 Жизнь во время войны. Сопротивление оккупантам | 1 |
|  Тема 3.5 Разгром Германии, Японии и их союзников  | 2 |
| Раздел 4 Соревнование социальных систем  | 21 |
| Тема 4.2 Начало «холодной войны» | 21 |
| Тема 4.3 Гонка вооружений. Берлинский и Карибский кризисы | 3 |
| Тема 4.4 Дальний Восток в 40–70-е гг. Войны и революции | 2 |
| Тема 4.5 «Разрядка» | 2 |
| Тема 4.6 Западная Европа и Северная Америка в 50–80-е годы ХХ века  | 1 |
| Тема 4.7 Достижения и кризисы социалистического мира | 2 |
| Тема 4.8 Латинская Америка в 1950–1990-е гг. | 1 |
| Тема 4.9 Страны Азии и Африки в 1940–1990-е гг. | 1 |
| Раздел 5 Современный мир | 5 |
| Раздел 6 Россия в годы «великих потрясений». 1914–1921  | 20 |
| Тема 6.1 Россия в Первой мировой войне | 4 |
| Тема 6.2 Великая российская революция 1917 г. | 4 |
| Тема 6.3 Первые революционные преобразования большевиков | 1 |
| Тема 6.4 Созыв и разгон Учредительного собрания | 1 |
| Тема 6.5 Гражданская война и ее последствия | 3 |
| Тема 6.6 Идеология и культура периода Гражданской войны и «военного коммунизма»  | 2 |
|  Раздел 7 Советский Союз в 1920–1930-е гг.  | 16 |
| Тема 7.1 СССР в годы нэпа. 1921–1928  | 6 |
| Тема 7.2 Советский Союз в 1929–1941 гг.  | 9 |
| Раздел 8 Великая Отечественная война. 1941–1945 | 16 |
|  Раздел 9 Апогей и кризис советской системы. 1945–1991 гг. | 30 |
| Тема 9.1 «Поздний сталинизм» (1945–1953) | 10 |
| Тема 9.2 «Оттепель»: середина 1950-х – первая половина 1960-х | 8 |
|  Тема 9.3 Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х | 12 |
| Раздел 10 Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991)  | 10 |
|  Раздел 11 Российская Федерация в 1992–2012 гг. | 17 |
|  Тема 11.1 Становление новой России (1992–1999) | 7 |
|  Тема 11.2 Россия в 2000-е: вызовы времени и задачи модернизации  | 10 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| Консультации  | 3 |
| Итого  | 174 |

**ОУПБ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «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)** | **255** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **155** |
| в том числе: |  |
|  теоретические занятия | **10** |
| практические занятия | **245** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Теоретическая часть | 10 |
| Ведение. Физическая культура в обшекультур- ной и профессиональной подготовке стУДентов СПО | 1 |
| Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья | 1 |
| Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями | 2 |
| Самоконтроль, его основные методы, показате­ли и критерии оценки | 2 |
| Психофизиологические основы учебного и про­изводственного трУДа. Средства физической культуры в регулировании работоспособности | 2 |
| Физическая культура в профессиональной дея­тельности специалиста | 2 |
| Практическая часть | 245 |
| ***Учебно-методические занятия*** | 7 |
| ***Учебно-тренировочные занятия*** | 237 |
| Легкая атлетика. Кроссовая подготовка | 49 |
| Лыжная подготовка | 20 |
| Гимнастика | 42 |
| Спортивные игры (по выбору) | 48 |
| Плавание | 16 |
| Виды спорта по выбору | 62 |
| Дифференцированный зачет  | 1 |
| Итого | 255 |

**ОУПБ.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)** | **75** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **10** |
| консультации | **3** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| Введение. | 2 |
| Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения | 16 |
| Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения | 18 |
| Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанности | 18 |
| Раздел 4. Основы медицинских знаний. | 18 |
| Итого  | 72 |
| Консультации  | **3** |
| Всего  | **75** |

**ОУПБ.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)** | **71** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **68** |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | **16** |
| **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 | 2 |
| 1. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ АСТРОНОМИИ | 6 |
| 2. УСТРОЙСТВО СОЛНЕЧНОЙ СИСТЕМЫ | 26 |
| 3. СТРОЕНИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ | *34* |
| ИТОГО  | 68 |
| Консультации  | 3 |
| ВСЕГО | **71** |

**ОУПП.02 МАТЕМАТИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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)** | 344 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 326 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 77 |
| Консультации  | 6 |
| **Промежуточная аттестация** в форме экзамена | 12 |

 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| Аудиторные занятия. Содержание обучения |
| Введение | 4 |
| Развитие понятия о числе | 15 |
| Корни, степени и логарифмы | 37 |
| Прямые и плоскости в пространстве | 27 |
| Комбинаторика | 18 |
| Координаты и векторы | 26 |
| Основы тригонометрии | 42 |
| Функции и графики | 27 |
| Многогранники и круглые тела | 27 |
| Начала математического анализа | 37 |
| Интеграл и его применение | 21 |
| Элементы теории вероятностей и математической статистики | 17 |
| Уравнения и неравенства | 28 |
| Итого | 326 |
| Консультации  | **6** |
| ***Промежуточная аттестация в форме экзамена*** | **12** |
| **Всего** | **344** |

**ОУПП.02 ИНФОРМАТИКА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «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)** | **203** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **200** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **102** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** |
|  консультации | **3** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
|  Введение | **2** |
| **РАЗДЕЛ 1.** ИНФОРМАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА | **26** |
| Тема 1. 1 Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. | 14 |
| тема 1.2 Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов | 12 |
| **РАЗДЕЛ 2. ИНФОРМАЦИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ** | **46** |
| Тема 2.1 Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объектыразличных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. | 8 |
| Тема 2.2 Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации. | 32 |
| Тема 2.3. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.  | 10 |
| **РАЗДЕЛ 3. СРЕДСТВА ИНФОРМАЦИОННЫХ И КОММУНИКАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ** | **32** |
| Тема 3.1 Архитектура компьютеров. | 12 |
| Тема 3.2 Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. | 10 |
| Тема 3.3 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение | 10 |
| РАЗДЕЛ 4 ТЕХНОЛОГИЯ СОЗДАНИЯ И ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ИНФОРМАЦИОННЫХ ОБЪЕКТОВ | **44** |
| РАЗДЕЛ 5 ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ | **50** |
| Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. | 32 |
| Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения | 8 |
| Тема5.3 Управление процессами | 10 |
| **Итого**  | **200** |
| **Консультации**  | **3** |
| **Всего часов** | **203** |

**ОУПП.03 ХИМИЯ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «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)** | **201** |
| Самостоятельная работа | **0** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **186** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **31** |
| Консультации | **3** |
| **Промежуточная аттестация в** виде экзамена | **12** |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| введение | 1 |
| **РАЗДЕЛ 1. Органическая химия** |  |
| 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 | 6 |
| 1.12. Азотсодержащие гетероциклическиесоединения. Нуклеиновые кислоты | 6 |
| 1.13. Биологически активные соединения | 11 |
| **РАЗДЕЛ 2. Общая и неорганическая химия** |  |
| 2.1. Химия — наука о веществах | 8 |
| 2.2. Строение атома | 8 |
| 2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева  | 11 |
| 2.4. Строение вещества | 12 |
| 2.5. Полимеры | 4 |
| 2.6. Дисперсные системы | 4 |
| 2.7. Химические реакции | 12 |
| 2.8. Растворы.  | 8 |
| 2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы | 11 |
| 2.10. Классификация веществ. Простые вещества | 3 |
| 2.11. Основные классы неорганических и органических соединений | 12 |
| 2.12. Химия элементов | 20 |
| 2.13. Химия в жизни общества | 10 |
| **Итого**  | **186** |
| Консультации | **3** |
| Всего  | **189** |

**ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания дополнительного учебного предмета ДУП.01 Введение в профессию 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;

− сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

− сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

− умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

− критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

− креативность мышления, инициативность и находчивость;

− 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;

− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно- научной 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:***

- 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;

- проводить комплексный поиск социальной информации в источниках различных типов, классифицировать социальные источники по типу информации;

- использовать при поиске и систематизации социальной информации методы электронной обработки, отражения информации в различных знаковых системах (текст, таблица, схема, график, аудиовизуальный ряд) и перевода информации из одной знаковой системы в другую;

- различать в предлагаемой для анализа информации факты и мнения, объяснения, суждения и интерпретации;

- работать в микрогруппах, учебных парах, презентовать результаты собственной деятельности;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− 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;

− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание

мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

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

− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

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

− способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных 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 области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

***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;

− 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;

− сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной 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 при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений 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 экологическим проблемам и путям их решения.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **180** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **180** |
| в том числе: |  |
| **Индивидуальный проект** |  |
| Максимальная учебная нагрузка  | **70** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка  | **70** |
|  практические занятия | **35** |
| **Промежуточная аттестация в** форме защиты индивидуального проекта |  |
| **Современное обществознание** |  |
| Максимальная учебная нагрузка  | **38** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка  | **38** |
|  практические занятия | **8** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |  |
| **Биология в профессии** |  |
| Максимальная учебная нагрузка  | **36** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка  | **36** |
|  практические занятия | **16** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |  |
| **Физика в профессии** |  |
| Максимальная учебная нагрузка  | **36** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка  | **36** |
| практические занятия | **8** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета |  |

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| **РАЗДЕЛ 1. Индивидуальный проект** | ***70*** |
| Тема 1.1 Методология учебно-исследовательской работы | 8 |
| Тема 1.2 Работа над теоретическими главами индивидуального проекта | 16 |
| Тема 1.3 Работа над практическими главами индивидуального проекта | 19 |
| Тема 1.4 Правила оформления исследовательской работы | 8 |
| Тема 1.5 Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления | 11 |
| Тема 1.6 Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы | 8 |
| **РАЗДЕЛ 2. Современное обществознание** | **38** |
| Тема 1.1 Природа человека | 6 |
| Тема 1.2 Духовная культура личности и общества | 3 |
| Тема 1.3 Наука и образование в современном мире | 3 |
| Тема 1.4 Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры | 2 |
| Тема 1.5 Социальная роль и стратификация. Социальные нормы и конфликты | 7 |
| Тема 1.6 Важнейшие социальные общности и группы | 3 |
| Тема 1.7 Политика и власть. Государство в политической системе | 3 |
| Тема 1.8 Правовое регулирование общественных отношений | 10 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| **Раздел 3. Биология в профессии** | **36** |
| Тема 1.1. Учение о клетке | 7 |
| Тема 1.2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов | 4 |
| Тема 1.3. Основы генетики и селекции | 8 |
| Тема 1.4. Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение | 5 |
| Тема 1.5. Происхождение человека | 2 |
| Тема 1.6. Основы экологии | 7 |
| Тема 1.7. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики | 1 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| **Раздел 4. Физика в профессии** | **36** |
| Тема 1.1 Механика | 6 |
| Тема 1.2. Молекулярная физика. Термодинамика | 5 |
| Тема 1.3. Электродинамика | 10 |
| Тема 1.4. Колебания и волны | 6 |
| Тема 1.5 Оптика | 3 |
| Тема 1.6. Основы специальной теории относительности | 1 |
| Тема 1.6. Элементы квантовой физики | 4 |
| Дифференцированный зачет | 1 |
| **Всего часов** | **180** |

 **ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,**

**САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | * соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* определять источники микробиологического загрязнения;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
 | * основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов,
* микробиология основных пищевых продуктов;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
 |
| * обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
 |
| * готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* загрязнения
 |
| * проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
 |
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 | * рассчитывать энергетическую ценность блюд;
 | * 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
 |
| * рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
 |
| * составлять рационы питания для различных категорий потребителей
 |
| 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. Определять 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 информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позицииОбщечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасностиОпределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **40** |
| Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) | **10** |
| **Объем образовательной программы**  | **50** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 24 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | 2 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 14 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Введение** | **1** |
|
| **Раздел 1** Основы микробиологии в пищевом производстве | **11** |
| Тема 1.1 Основные группы микро­организмов, их роль в пищевом производстве | **5** |
| Тема 1.2 Основные пищевые ин­фекции и пищевые отравления | 6 |
| **Раздел 2 Основы физиологии питания** | **15** |
| Тема 2.1 Основные пище вые ве­щества, их источники, роль в структуре пи­тания | 2 |
| Тема 2.2 Пищеварение и усвояе­мость пищи | 3 |
| Тема 2.3 Обмен веществ и энергии | 4 |
| Тема 2.4 Рациональное сбаланси­рованное питание для различных групп на­селения | 6 |
| **Раздел 3** | **12** |
| Тема 3.1 Личная и производствен­ная гигиена | 2 |
| Тема 3.2 Санитарно­-гигиенические требо­вания к помещениям | 5 |
| Тема 3.3 Санитарно­-гигиенические требо­вания к кулинарной обработке пищевых продуктов | 4 |
| Тема 3.4 Санитарно-­гигиенические требо­вания к транспорти­рованию, приемке и хранению пищевых продуктов | 1 |
| **Дифференцированный зачет** | **1** |
| **Всего:** | **40** |

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ОК 1-7,9,10 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;виды складских помещений и требования к ним;правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавате­лем | 67 |
| Самостоятельная работа | 32 |
| Объем образовательной программы | 99 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 33 |
| лабораторные занятия |  |
| практические занятия | 32 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| Тема 1. Химический состав пищевых продуктов | 2 |
| Тема 1. Классификация продовольственных товаров | 3 |
| Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 4 |
| Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров | 4 |
| Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров | 3 |
| Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов | 4 |
| Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов  | 4 |
| Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров | 3 |
| Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров  | 4 |
| Всего: | 67 |

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ОК 1-7,9,10 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | 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;правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;правила электробезопасности, пожарной безопасности;правила охраны труда в организациях питания |

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объемча­сов |
| Объем образовательной программы | 64 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 48 |
| практические занятия | 20 |
| самостоятельная работа | 16 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | **18** |
| Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания | 2 |
| Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | 16 |
| **Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства** | **29** |
| Тема 2.1 Механическое оборудование | 15 |
| Тема 2.2 Тепловое оборудование | 10 |
| Тема 2.3 Холодильное оборудование | 4 |
| **Всего:** | **48** |

**ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 1-7, 9,10 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;организационно-правовые формы организаций;основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;способы ресурсосбережения в организации;понятие, виды предпринимательства;виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;формы и системы оплаты труда;механизм формирования заработной платы;виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |
| ОК 11 | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеиПрезентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельностиОформлять бизнес-планРассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельностиОсновы финансовой грамотностиПравила разработки бизнес-плановПорядок выстраивания презентацииВиды кредитных банковских продуктов  |

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объемчасов |
| Объем образовательной программы | 65 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 40 |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 8 |
| самостоятельная работа |  15 |
| Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета | 2 |

 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | **26** |
| Тема 1.1 Принципы рыночной экономики | 10 |
| Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйство­вания. | 16 |
| **Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда** | **24** |
| Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие тру­довые отношения | 10 |
| Тема 2.2. Механизм форми­рования и фор­мы оплаты | 14 |
| **Всего:** | **50** |

**ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5ОК 1-7, 9,10,11 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;-составлять товарный отчет за день;-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам. | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;- задачи бухгалтерского учета;-предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;-принципы и формы организации бухгалтерского учета- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;-правила документального оформления движения материальных ценностей;- источники поступления продуктов и тары;-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных това­ров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;- порядок оформления и учета доверенностей;- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;- правила торговли;- виды оплаты по платежам;- виды и правила осуществления кассовых операций;- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 32 |
| Самостоятельная работа | **4** |
| **Объем образовательной программы**  | **36** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 16 |
| практические занятия  | 16 |
| **Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачета |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разде­лов и тем | Объем в часах |
| Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета | 4 |
| Тема 2.Ценообразование в общественном питании | 10 |
| Тема 3. Материальная ответ­ственность. Инвентаризация | 3 |
| Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | 3 |
|  Тема 5. Учет продуктов на производстве, от­пуска и реализации продукции и това­ров предприятия­ми общественного питания | 6 |
| Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных опе­раций | 4 |
| Промежуточная аттестация | 2 |
| **Всего**  | **32** |

**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ОК 1-7, 9,10 | -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 помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.  | -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности;-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 60 |
| Самостоятельная работа | 15 |
| **Объем образовательной программы**  | 45 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 30 |
| лабораторные занятия  | - |
| практические занятия  | 15 |
| **Промежуточная аттестация**[[2]](#footnote-2) | 1 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **Введение** | **2** |
| **Р Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда** | **13** |
| Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда | 5 |
| Тема 1.2 Обеспечение охраны труда | 3 |
| Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях | 5 |
| **Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания** | **12** |
| Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы | 7 |
| Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания  | 5 |
| **Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность** | **17** |
| Тема 3.1 | 5 |
| Тема 3.2 Пожарная безопасность | 8 |
| Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию | 4 |
|  **Дифференцированный зачет** | **1** |

 **ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5ОК 1-5, 9,10 | **Общие умения**использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;**Диалогическая речь**участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;осуществлять запрос и обобщение информации;обращаться за разъяснениями;выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; **Монологическая речь**делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;кратко передавать содержание полученной информации;в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.**Письменная речь**небольшой рассказ (эссе);заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.**Аудирование**понимать:основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.отделять главную информацию от второстепенной;выявлять наиболее значимые факты;определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.**Чтение**извлекать необходимую, интересующую информацию;отделять главную информацию от второстепенной;использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. | профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля;имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;глагол, понятие глагола-связки;образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **111** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **83** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **83** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** |  |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | **28** |
| Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки | 18 |
| Тема 2 Типы организаций питания и работа персонала | 10 |
| Тема 3. Составление меню.Названия блюд | 10 |
| Тема 4 Кухня. Производственные помещения и оборудование | 10 |
| Тема 5 Кухонная,сервировочная и барная посуда | 10 |
| Тема 6 Обслуживание посетителей в ресторане  | 10 |
| Тема 7 Система закупок и хранения продуктов | 6 |
| Тема 8 Организация работы официанта и бармена | 4 |
| Тема 9 Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд | 5 |
| Итого  | **83** |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | **28** |
| Всего  | **111** |

**ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1 | -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную 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 |
| **Объем учебной дисциплины** | 71 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 35 |
| лабораторные работы  |  |
| практические занятия  | 34 |
| самостоятельная работа[[3]](#footnote-3) | 10 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | **2** |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем** **часов** |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | **20** |
| **Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера** | 6 |
| **Тема 1.2. Организация гражданской обороны** | 6 |
| **Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка** | **14** |
| **Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина****Российской Федерации** | 4 |
|
| **Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.** | 4 |
|
| **Тема 2.3. Основы военной службы**  |  2 |
|
| **Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.** | 4 |
|
| **Раздел 3 Основы медицинских знаний (девушки)** | **35** |
| Тема 3.1. Строение и функции организма человека | **6** |
| Тема 3.2. Основы здорового образа жизни | **6** |
| Тема 3.3 Первая медицинская помощь | **23** |
| **Раздел 3 Учебные сборы (юноши)** | **35** |
| **Тема 3.1** Тактическая подготовка | 4 |
| **Тема 3.2.** Огневая подготовка | 9 |
| **Тема 3.3.** Радиационная, химическая и биологическая защита | 2 |
| **Тема 3.4.** Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации | 8 |
| **Тема 3.5.** Строевая подготовка | 4 |
| **Тема 3.6.** Физическая подготовк | 5 |
| **Тема 3.7** Военно-медицинская подготовка | 2 |
| **Тема 4.8** Основы безопасности военной службы | 1 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |
| **Самостоятельная работа обучающихся.**  | 10 |
| **Всего:** | **81** |

**ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ОК** | **Умения** | **Знания** |
| *ОК 08.* | 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  | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;основы здорового образа жизни;условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;средства профилактики перенапряжения |

 **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **80** |
| в том числе:  |
| теоретическое обучение | 2 |
| практические занятия | 78 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 0 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** | 1 |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем в часах** |
| **Тема 1.1.**Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности | **6** |
| **Тема 1.2.** Основы здорового образа жизни | **6** |
| **Тема 1.3.** Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | **67** |
| **Всего**  | **80** |

**ОП. 10 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** | 70 |
| **Объем образовательной программы**  | 58 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 32 |
| практические и лабораторные занятия (если предусмотрено) | 26 |
| Самостоятельная работа  | 12 |
| **Промежуточная аттестация[[4]](#footnote-4)**  |  |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним | 6 |
| Тема 2. Торговые помещения организаций питания | 4 |
| Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье | 6 |
| Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания  | 10 |
| Тема 5. Этапы организации обслуживания  | 4 |
| Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале | 18 |
| Тема 7. Специальные виды услуг и формы обслуживания. | 6 |
| Тема 8. Реклама. | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | **2** |
| **Всего:** | **58** |

**оп.11 оСНОВЫ БИЗНЕСА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| **ОК 01****ОК 02****ОК 03****ОК 04****ОК 05****ОК 06****ОК 07****ОК 09****ОК 10****ОК 11** | - составлять необходимую документацию для регистрации и ликвидации предприятия любой организационно-правовой формы;-составлять и оформлять различного рода документы, регулирующие трудовые отношения;-анализировать выбор источников финансирования;- анализировать условия и факторы успешного ведения бизнеса;-планировать, организовывать и реализовывать предпринимательскую деятельность;- владеть техникой коммуникативных отношений при организации собственной предпринимательской деятельности;- уметь составлять алгоритм маркетинговых исследований;- составлять бизнес план для открытия собственного дела- рассчитывать необходимые налоги предпринимателя; | * основные понятия и признаки предпринимательства;
* - организацию предпринимательской деятельности и производственного процесса;
* - нормативно-правовые акты, необходимые для занятия предпринимательской деятельностью;
* - закон о защите прав потребителей, виды ответственности
* - основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности;
* - нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения;
* - способы управления эффективной реализации предпринимательской деятельностью;
* - порядок создания, реорганизации и ликвидации предприятий любой организационно-правовой формы и частного предпринимателя;
* - структуру и содержание бизнес-плана;
* - значение предпринимательства для экономики страны и Алтайского края,
* - виды и порядок наложения административных взысканий;
* - виды налогов, классификацию и порядок взимания налогов;
 |

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *41* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *36* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *18* |

 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| *1* | *3* |
| Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение | 6 |
| Тема 2. Основы менеджмента и маркетинга | 6 |
| Тема 3. Основы бизнеса и предпринимательской деятельности. | 12 |
| Тема 4. Структура и содержание бизнес-плана. | 12 |
| Самостоятельная работа |  |
| **Всего**  | **41** |

**ОП.12** **Психология общения**

**Результаты освоения дисциплины:**

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

* давать психологическую оценку личности;
* применять приемы психологической саморегуляции.
* использовать вербальные и невербальные средства общения в профессиональной деятельности;
* владеть способами бесконфликтного общения;
* формировать психологический климат в коллективе;

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

* структуру личности;
* психические процессы и состояния;
* основные задачи и методы психологии;
* функции и средства общения;
* принципы эффективного общения;
* этапы профессиональной адаптации;
* принципы профилактики эмоционального "выгорания" специалиста;
* основы делового общения;
* основы психосоматики;
* определение понятий "психогигиена", "психопрофилактика";
* методы саморегуляции

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 78 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка** | **58** |
| в том числе: |  |
| практических занятий | **29** |
| Самостоятельная работа | **20** |
| **Промежуточная аттестация в** форме дифференцированного зачета  |  |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
|  Наименование разделов и тем | Объем часов |
| 1. Основы общей психологии. Познавательные процессы.
 | 9 |
| 2 Психология трудового коллектива | 8 |
| 3.Психологические аспекты делового общения | 8 |
| 4.Перцептивная сторона межличностного общения | 5 |
| 5.Интерактивная сторона межличностного общения | 8 |
| 6. Межличностное общение как коммуникация | 4 |
| 7 Психология профессиональной деятельности | 6 |
| 8 Конфликты в деловом общении | 8 |
| Дифференцированный зачет | 2 |
| Итого  | 58 |
| Самостоятельная работа | 20 |
| Всего  | 78 |

**ОП. 13 ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины**

**уметь:**

**-** оформлять блюда и кондитерские изделия

**знать:**

- основы рисования и лепки

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| Промежуточная аттестациявформе **дифференцированного зачета** |

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем дисциплины** | **Объем часов** |
| **Раздел 1. Основы рисования и лепки** |  **16** |
| **Тема 1.1.** Основы рисования | 8 |
| **Тема 1.2.** Основы лепки | 8 |
| **Раздел 2. Искусство оформления блюд и кондитерских изделий.** | **19** |
| **Тема 2.1.** Технология оформления блюд | 11 |
| **Тема 2.2.**Технология оформления кондитерских изделий | 8 |
| **Промежуточная аттестация** | 1 |
| **Итого:** | **36** |

**ОП.14 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам
освоения дисциплины:**

Освоение содержания учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

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

давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;

аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;

задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;

составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;

составлять резюме с учетом специфики работодателя;

применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;

корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;

оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;

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.

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

источники информации и их особенности;

как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;

возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;

обобщенный алгоритм решения различных проблем;

как происходит процесс доказательства;

выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения;

способы представления практических результатов;

выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **36** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | **18** |
| **Промежуточная аттестация в форме** дифференцированного зачета |  |

 **Тематический план**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Объем часов |
| **Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности** | **8** |
| **Раздел 2. Профессиональная карьера** | **4** |
| **Раздел 3. Основы профессионального общения** | **6** |
| **Раздел 4. Трудоустройство** | **13** |
| **Раздел 5. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства** | **5** |
| **Итого**  | **36** |

 **ОП.15 ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ**

**Результаты освоения дисциплины:**

 **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*** |

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| 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 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места;подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;распознавать недоброкачественные продукты;выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

 **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[[5]](#footnote-5) |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)\*,часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 1.1.-1.4.ОК01-07, 09 | **МДК 01.01** Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  | **62** | **48** | 24 | - | - | - | 14 |
| ПК 1.1.-1.4ОК 01-07, 09,10 | **МДК 01.02** Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов | **168** | **115** | 65 | - | - | 35 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика |  |  |  |  | **72** | **144** |  |
|  | **Всего:** | **230** | **163** | **89** | **-** | **72** | **144** | **49** |

* 1. **Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  **48** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | 6 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | 14 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | 14 |
| **Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | 14 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:** | **14** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | **115** |
| **Тема 2.1** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | 21 |
| **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | 24 |
| **Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | 37 |
| **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | 7 |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | 23 |
| **Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика | 3 |
| **Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 19 |
| **Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2** | **35** |
| **Экзамен** | **12** |
| **Учебная практика ПМ 01** | **72** |
| **Производственная практика ПМ 01** | **144** |
| **Консультации** | **6** |
| **Экзамен по модулю** | **12** |
| **Всего**  | **458** |

 **ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | Самостоятельная работа[[6]](#footnote-6) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в т.ч. | Учебная | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая проект (работа)\*,часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1.-2.8ОК 1-7, 9,10 | **МДК 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 48 | 38 | 16 | - | - | - | 10 |
|  | **МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 209 | 158 | 58 |  |  |  | 33 |
| ПК 2.1., 2.2, 2.3ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 1.** Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента | 29 | 12 |  | - | - |
| ПК 2.1., 2.2, 2.4ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента | 17 | 1 |  | - | - |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента  | 29 | 16 |  | - | - |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 4.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 17 | 5 |  | - | - |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 5.** Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 25 | 12 |  | - | - |
| ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8ОК 1-7, 9,10 | **Раздел 6.**Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента | 41 | 12 |  | - | - |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная и производственная практика |  |  | 180 | 252 | - |

**Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 02.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок  | **38** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок | 2 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов  | 13 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов  | 10 |
| **Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 13 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела**  | **10** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** | **158** |
|  **Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | **32** |
| **Тема 1.1.** Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров | 1 |
| **Тема 1.2.** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | 11 |
| **Тема 1.3.** Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | 11 |
| **Тема 1.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | 9 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | **9** |
| **Тема 2.1.** Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов | 1 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | 6 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках  | 1 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов  | 1 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** |  |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | **36** |
| **Тема 3.1.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | 26 |
| **Тема 3.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий  | 10 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** |  |
| **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | **13** |
| **Тема 4.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | 3 |
| **Тема 4.2.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | 10 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела**  |  |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | **26** |
| **Тема 5.1.** Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 1 |
| **Тема 5.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | 25 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** |  |
| **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | **42** |
| **Тема 6.1.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 4 |
| **Тема 6.2.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | 24 |
| **Тема 6.3.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | 14 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** | **33** |
| **Консультации**  | **6** |
| **Экзамен**  | **12** |
| **Учебная практика по ПМ.02** | **180** |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02*** | **252** |
| ***Экзамен по модулю*** | **6** |
| ***Всего*** | **695** |

 **ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| 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 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковки, складирования неиспользованных продуктов;порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведения расчетов с потребителями. |
| **Уметь** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | Самостоятельная работа[[7]](#footnote-7) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | В том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов | курсовой проект (работа)\*,часов |
| ПК 3.1.-3.6ОК | **МДК 03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | 56 | 28 | 10 | - | - | - | 14 |
| ПК 3.1., 3.2 | **МДК 03.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | 176 | 126 | 54 | - | - | - | 26 |
| ПК 3.1-3.6 | Учебная и производственная практика |  | --- | 108 | 144 | - |

**Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **38** |
| **Тема 1.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | 8 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  | 30 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** | **14** |
| **МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | **126** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | 10 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 24 |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | 34 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы | 58 |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела** | **26** |
| **Консультации**  | **12** |
| **экзамен**  | **12** |
| **Учебная практика по ПМ.03** | **108** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03** | **144** |
| **Экзамен по модулю** | **6** |
| **Всего**  | **486** |

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности  **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенций.

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| 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 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;упаковки, складирования неиспользованных продуктов;порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;ведения расчетов с потребителями |
| **Уметь** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены 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, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

**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[[8]](#footnote-8) |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в т.ч. | учебная | производственнаячасов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 4.1-4.6ОК1-7, 9,10 | **МДК 04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. | **51** | **38** | **8** | - |  | - | 13 |
|  | **МДК 04.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **138** | **85** | **40** |  |  |  | **29** |
| ПК 4.2.-4.3ОК1-7, 9,10 | **Раздел 1** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |  |  | **-** |  |  |
| ПК 4.4.-4.5ОК1-7, 9,10 | **Раздел 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента |  |  | - |  |  |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика |  | - | 108 | 108 |  |

**Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.**  | **38**  |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков  | **10** |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **28** |
| **Самостоятельная учебная работа** | **13** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** | **85** |
| **Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **55** |
| **Тема 1.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 26 |
| **Тема 1.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 29 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | **30** |
| **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 12 |
| **Тема 2.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 18 |
| **Самостоятельная учебная работа** | **29** |
| **Консультации** | **12** |
| **Экзамен** | **12** |
| **Учебная практика** | **108** |
| **Производственная практика** | **108** |
| **Экзамен по модулю** | **12** |
| **Всего** | **417** |

 **ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| 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 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

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 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;ведения расчетов с потребителями |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | Самостоятельная работа[[9]](#footnote-9) |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в т.ч. | Учебная | Производственная |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,часов |
| ПК 5.1.-5.5ОК 1-7,9,10 | **МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **42** | **32** | **10** | **-** |  |  | **10** |
|  | **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации** **хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  | **223** | **154** | **60** |  |  |  | **45** |
| ПК 5.1., 5.2ОК 1-7,9,10 | **Раздел модуля 1.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  | 36 | 8 | - |  |  |  |
| ПК 5.1., 5.2, 5.3ОК1-7,9,10 | **Раздел модуля 2.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  |  | 30 | 14 |  |  |  |  |
| ПК 5.1, 5.4ОК 1-7,9,10 | **Раздел модуля 3.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  | 52 | 28 |  |  |  |  |
| ПК 5.1, 5.5ОК 1-7,9,10 | **Раздел модуля 4.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |  | 36 | 10 |  |  |  |  |
| ПК 5.1-5.5 | Учебная и производственная практика |  |  | 180 | 252 |  |

**Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Объем часов** |
| **МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **32**  |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  6 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 14 |
| **Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов  | 12 |
| **Самостоятельная учебная работа** | **10** |
| **МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации** **хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  | **154** |
|  **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  | **36** |
| **Тема 2.1.** Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов  | 2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе | 8 |
| **Тема 2.3.** Приготовление глазури | 2 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | 10 |
| **Тема 2.5.** Приготовление сахарной мастики и марципана | 2 |
| **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки  | 10 |
| **Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | 2 |
| **Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **30** |
| **Тема 3.1.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | 2 |
| **Тема 3.2.** Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | 2 |
| **Тема 3.3.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | 6 |
| **Тема 3.4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 20 |
| **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  | **52** |
| **Тема 4.1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста  | 4 |
| **Тема 4.2.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента  | 48 |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**  | **36** |
| **Тема 5.1.** Изготовление и оформление пирожных | 14 |
| **Тема 5.2.** Изготовление и оформление тортов | 22 |
| **Самостоятельная учебная работа** | **45** |
| **Консультации** | **12** |
| **Экзамен** | **12** |
| **Учебная практика по ПМ.05** | **180** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05** | **252** |
| **Экзамен по модулю**  | **12** |
| **Всего**  | **709** |

 **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| ПК 1.1ПК 1.2ПК 1.3ПК 1.4 | **ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** | **72** | **Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | **6** |
| **Тема 1.1.** Организация рабочего места при приготовлении и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. | 6 |
|  |  |  | **Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.** | **66** |
| **Тема 2.1.** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.  | **6** |
| **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **6** |
| **Тема 2.3.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **12** |
| **Тема 2.4**. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **6** |
| **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **12** |
|
| **Тема 2.6**Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **6** |
| **Тема 2.7**Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **12** |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,ПК 2.5ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8 | **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  | **180** | **Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента­ми.** | **12** |
| Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. | **6** |
| Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **6** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | **36** |
| Тема 2.1Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров. | **6** |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента | **12** |
| Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни | **6** |
| **Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | **18** |
| Тема 3.1Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов | **6** |
| Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках | **6** |
| Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.  | **6** |
| **Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента** | **18** |
| Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов | **6** |
|  **Тема 4.2** Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | **12** |
| **Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | **24** |
| **Тема 5.1.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра | **12** |
| **Тема 5.2.** Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки | **12** |
| **Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | **24** |
| Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | **6** |
| Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья |  **18** |
| **Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** |  **42** |
| Тема 7.1 Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **6** |
| Тема 7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов | **18** |
| **Тема 7. 3** Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика | **18** |
|  | **Дифференцированный зачет** |  |  | **6** |
| ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,ПК 3.5ПК 3.6 | **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнооб­разного ассортимента**  | **108** | **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **6** |
| Тема 1.1 Организация рабочего места для при­готовления холодных блюд, кулинарных из­делий, закусок в соот­ветствии с инструкция­ми и регламентами | 6 |
| **Раздел 2 . Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортиментам** | **36** |
| Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | 6 |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | 30 |
| **Раздел 3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок** | **30** |
| Тема 3.1 Ведение процесса приготовления, творческо­го оформления и подготов­ки к реализации бутербро­дов, канапе, холодных за­кусок разнообразного ас­сортимента. | 30 |
| **Раздел 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.** | **12** |
| Тема 4.1 Ведение процесса приготовления, творческо­го оформления и подготов­ка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообраз­ного ассортимента. | 12 |
|
| **Раздел 5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.** | **18** |
| Тема 5.1 Ведение процесса приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ас­сортимента. | 18 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |
| ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4,ПК 4.5. | **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **108** | **Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **12** |
| Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков  | 6 |
| Тема 1.2 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 сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **54** |
| Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 30 |
| Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 24 |
| **Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | **36** |
| Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 18 |
| Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 18 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |
| ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4,ПК 5.5 | **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнооб­разного ассортимента** | **180** | **Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | **12** |
| Тема 1.1 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **24** |
| Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.  | 6 |
| Тема 2.2 Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов | 6 |
| Тема 2.3. Приготовление сахарной мастики и марципана | 6 |
| Тема 2.4. Приготовление посыпок и крошки. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. | 6 |
| **Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **30** |
| Тема 3.1 Классификация иассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | 6 |
| Тема 3.2 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | 12 |
| Тема 3.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 12 |
| **Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **24** |
| Тема 4.1 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента  | 24 |
| **Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | **84** |
| Тема 5.1 Изготовление и оформление пирожных | 42 |
| Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов | 42 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |
|  |  | **648** |

 **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
| ПК 1.1ПК 1.2ПК 1.3ПК 1.4 | **ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** | **144** | **Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **14,4** |
| Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, ис­ходных материалов для обработки сырья, приго­товление полуфабрикатов в соответствии с инструк­циями и регламентами. | 14,4 |
| **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.** | **122,4** |
| Тема 2.1: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из овощей, грибов. | 14,4 |
| Тема 2.2: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | 36,0 |
| Тема 2.3: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины и телятины. | 36,0 |
| Тема 2.4: Выполнение работ по обработки и подготовки полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 36,0 |
|  | **Дифференцированный зачет по ПП ПМ.01** |  |  | **7,2** |
| ПК 2.1ПК2.2ПК2.3ПК2.4ПК2.5ПК2.6ПК2.7ПК2.8 | **ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз­нообразного ассортимента** | **252** | **Раздел модуля 1.** **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **14,4** |
| Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **14,4** |
| **Раздел модуля 2.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента** | **28,8** |
| Тема 2.1. Приготовление горячих супов разнообразно­го ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 14,4 |
| Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ас­сортимента | 14,4 |
| **Раздел модуля 3.** **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента** | **14,4** |
| Тема 3.1. Приготовление горячих соусов разнообразно­го ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 14,4 |
| **Раздел модуля 4.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**  | **43,2** |
| Тема 4.1Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 7,2 |
| Тема 4.2Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов разнообразного ассортимента. | 14,4 |
| Тема 4.3Приготовление горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 7,2 |
| Тема 4.4Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 14,4 |
| **Раздел модуля 5.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента** | **28,8** |
| Тема 5.1 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 14,4 |
| Тема 5.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  | 14,4 |
| **Раздел модуля 6.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента** | **57,6** |
| Тема 6.1 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 28,8 |
| Тема 6.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 28,8 |
| **Раздел модуля 7.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента** | **64,8** |
| Тема 7.1 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) | 28,8 |
| Тема 7.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента  | 36 |
|  | **Комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок раз­нообразного ассортимента** |  |
| ПК 3.1ПК3.2ПК3.3ПК3.4ПК3.5ПК3.6 | **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **144** | **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **21,6** |
| Тема:1.1Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | **21,6** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | **115,2** |
| Тема 2.1 Выполнение работ по приготовлению, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. | **14,4** |
| Тема 2.2Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. | **28,8** |
| Тема 2.3Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. | **36,0** |
| Тема 2.4Выполнение работ по приготовлению, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | **36,0** |
|  | **Дифференцированный зачет по ПМ.03** | **7,2** |
| ПК4.1ПК4.2ПК4.3ПК4.4ПК4.5 | **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**, **напитков разнообразного** **ассортимента** | **108** | **Раздел модуля 1.** **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **14,4** |
| Тема 1.1Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | 14,4 |
| **Раздел модуля 2.** **Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **57,6** |
| Тема 2.1Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **57,6** |
|  **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | **28,8** |
| Тема 3.1Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. | **28,8** |
|  | **Дифференцированный зачет по ПМ.04****Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**, **напитков разнообразного** **ассортимента** | **7,2** |
| ПК5.1ПК5.2ПК5.3ПК5.4ПК5.5 | **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **252** | **Раздел модуля 1.** **Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **14,4** |
| Тема 1.1. Организация рабочего места. | 14,4 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **36,0** |
| Тема 2.1.Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе | 7,2 |
| Тема 2.2. Приготовление глазури | 7,2 |
| Тема 2.3. Приготовление кремов | 7,2 |
| Тема 2.4. Приготовление сахарной мастики и марципана. | 7,2 |
| Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки. | 7,2 |
| **Раздел модуля 3.** **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента** | **50,4** |
| Тема 3.1. Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба | 50,4 |
| **Раздел модуля 4.** **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **64,8** |
| Тема 4.1. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 64,8 |
| **Раздел модуля 5.** **Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | **86,4** |
| Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных | 43,2 |
| Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов | 43,2 |
|  | **Комплексный дифференцированный зачет по УП и ПП ПМ.05****Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)
5. [↑](#footnote-ref-5)
6. Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-6)
7. [↑](#footnote-ref-7)
8. Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса. [↑](#footnote-ref-8)
9. [↑](#footnote-ref-9)