

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования базовой подготовки
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОУД. 01. Русский язык и литература

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Учебная дисциплина ОУД.01 Русский язык и литература входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; 2. Формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); 3. Совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; 4. Дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков. <p>Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • личностных: <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. Понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; 3. Сознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; 4. 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; 5. Способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; 6. Готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; 7. Способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования

ния;

• **метапредметных:**

1. Владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
2. 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;
3. Применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
4. Овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
5. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
6. 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:**

1. Сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
2. 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;
3. Владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
4. Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
5. Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
6. Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
7. Сформированность умений учитывать

	исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	8. Способность выявлять в художественных текстах образы писателя и образ страны. Иностранный язык входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной.
	9. Владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровой родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
	10. Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.
Объем образовательной нагрузки	306
Всего учебных занятий	204
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	102
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	1. Русский язык 2. Литература

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих целей:

1. Формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
2. Формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
3. Формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
4. Воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
5. Воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

1. Заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;
2. Зполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
3. Написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
4. Составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

1. Аутентичность;
2. Высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
3. Познавательность и культуроведческая направленность;

		4. Обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование
Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина «Начала математического анализа» входит в состав общеобразовательного цикла и является обязательной для всех обучающихся.	вербальных средств обучения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование
Объем образовательной нагрузки	162	мультиязычные средства обучения
Всего учебных занятий	108	
в том числе:		
контрольные работы		
лабораторные занятия	-	
практические занятия	108	
Самостоятельная работа	54	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-	
Форма промежуточной аттестации		Дифференцированный зачет
Разделы		

ОУД. 03. Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

<p style="text-align: center;">Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>щеучебной дисциплиной</p> <p>Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики; 2. Обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления; 3. Обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач; 4. Обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления. <p>Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • личностных: <ol style="list-style-type: none"> 1. Сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; 2. 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; 3. Развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; 4. Владение 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; 5. 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; 6. Готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; 7. Готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; 8. Отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; • метапредметных:
--	--

9. 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;

10. Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

11. 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;

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

13. Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

14. 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;

15. Целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• предметных:

1. Сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

2. Сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

3. Владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

4. 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;

	5. Сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	учебная дисциплина ОУД. 05. Физическая культура входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
	6. 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; 7. 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; 8. Владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.
Объем образовательной нагрузки	240
Всего учебных занятий	160
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	160
Самостоятельная работа	80
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	1. Алгебра 2. Основы тригонометрии 3. Начало математического анализа

ОУД. 05. Физическая культура

Цели и задачи дисциплины	Цель: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
Место учебной дисциплины в структуре ИТССЗ	Учебная дисциплина ОУД. 06. Основы безопасности жизнедеятельности входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
Цели и задачи дисциплины	- основы здорового образа жизни Содержание программы «Основы безопасности жиз-
Объем образовательной нагрузки	177
Всего учебных занятий	118
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	118
Самостоятельная работа	59
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Зачет, Дифференцированный зачет
Разделы	Физическая культура

ОУД. 06. Основы безопасности жизнедеятельности

плины – требования к результатам освоения дисциплины

недеятельности» направлено на достижение следующих целей:

1. Повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
2. Снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
3. Формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
4. Обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

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

- личностных:

1. Развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
2. Готовность к служению Отечеству, его защите;
3. Формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
4. Исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
5. Воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
6. Освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- метапредметных:

1. 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;
2. 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;
3. Формирование умения воспринимать и перерабаты-

вать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

4. Приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

5. Развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

6. Формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

7. Формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

8. Развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

9. Формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

10. Развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

11. Освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

12. Приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

13. Формирование установки на здоровый образ жизни;

14. Развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• предметных:

1. 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;

	<p>2. Получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;</p> <p>3. Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;</p> <p>4. Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;</p> <p>5. Освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;</p> <p>6. Освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;</p> <p>7. Развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</p> <p>8. Формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</p> <p>9. 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;</p> <p>10. 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;</p> <p>11. Освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;</p> <p>12. Владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.</p>
Объем образовательной нагрузки	105
Всего учебных занятий	70
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
Самостоятельная работа	50
курсовая работа (проект) (если	-

предусмотрено)	
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы , темы	Введение Организация караульной службы Стрелевая подготовка Огневая подготовка Тактическая подготовка Медицинская подготовка Радиационная, химическая и биологическая защита Физическая подготовка

ОУД.07 Информатика

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина ОУД. 07. Информатика входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
---	---

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Цели:

1. Формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
 2. Формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
 3. Формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
 4. Развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
 5. Приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
 6. Приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
 7. Владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.
- В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).
- Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:
- • личностных:
1. Чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
 2. Осознание своего места в информационном обществе;
 3. Готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

4. 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;
5. Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
6. Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
7. Умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
8. Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций:
 - • метапредметных:
 1. Умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
 2. 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;
 3. Использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
 4. 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;
 5. Умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
 6. 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;
 7. Умение публично представлять результаты собственного

	<p>исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • предметных: <ol style="list-style-type: none"> 1. Сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; 2. Владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; 3. Использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; 4. Владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; 5. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; 6. Сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; 7. Сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); 8. Владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; 9. Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; 10. Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; 11. 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 образовательной нагрузки	150
Всего учебных занятий	100
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Самостоятельная работа	50
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной	Дифференцированный зачет

аттестации	
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Информационная деятельность человека. 2. Информация и информационные процессы. 3. Средства информационных и коммуникационных технологий. 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов. 5. Телекоммуникационные технологии.

ОУД.08 Физика

Место учебной дисциплины в структуре	Учебная дисциплина ОУД. 08. Физика входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
--------------------------------------	--

ПСССЗ	
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы; 2. Овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации; 3. Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; 4. Воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды; 5. Использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности. <p>Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>личностных:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. Готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом; 3. Умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; 4. Умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; 5. Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; 6. Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

	<ul style="list-style-type: none"> • метапредметных: 1. Использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; 2. 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; 3. Умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; 4. Умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; 5. Умение анализировать и представлять информацию в различных видах; 6. Умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; • предметных: 1. 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; 2. Владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; 3. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; 4. Умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; 5. Сформированность умения решать физические задачи; 6. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; 7. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.
Объем образовательной нагрузки	190
Всего учебных занятий	126
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	64
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной	Дифференцированный зачет

аттестации	
Разделы	6. Механика. 7. Молекулярная физика 8. Основы электродинамики. 9. Оптика 10. Строение атома и квантовая физика. 11. Эволюция Вселенной

ОУД.09 Химия

Место учебной дисци-	Учебная дисциплина ОУД. 09 Химия входит в состав общеоб-
----------------------	--

<p>плины в структуре ППСЗ</p>	<p>разовательного цикла и является общеучебной дисциплиной</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; 2. Формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания; 3. Развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; 4. Приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни). <p>Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • личностных: <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; 3. Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; • метапредметных: <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. Использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; • предметных: <ol style="list-style-type: none"> 3. сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; 4. Владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; 5. Владение основными методами научного познания, исполь-

	<p>зубными 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;</p> <p>6. Сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;</p> <p>7. Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</p> <p>8. Сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.</p>
Объем образовательной нагрузки	177
Всего учебных занятий	118
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	59
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	<p>12. Общая и неорганическая химия</p> <p>13. Органическая химия</p>

ОУД. 10. ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Учебная дисциплина ОУД.10 Обществознание (включая экономику и право) входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Содержание программы «Естествознание» направлено на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий; 2. Владение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации; 3. Воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни; 4. Применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды. <p>Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • личностных: <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; 3. Умение использовать достижения совре-

менной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• метапредметных:

1. 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;

2. Использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• личностных:

1. Устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

2. Готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

3. Объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

4. Умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

5. Готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

6. Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку

	уровня собственного интеллектуального развития; 7. Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания.
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	39
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	Человек и общество Духовная культура человека и общества Экономика Социальные отношения Политика Право

ОУД.11 Биология

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Учебная дисциплина ОУД. 11 Биология входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания; 2. Овладение умениями логически мыслить, 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; 3. Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся 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; 4. Воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем; 5. Использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе. <p>Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • личностных: <ol style="list-style-type: none"> 1. Сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира; 2. Понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; 3. Способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; 4. Владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; 5. Способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудни-

чества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

6. Готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
7. Обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
8. 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;
9. Готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- метапредметных:
 1. Осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
 2. 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;
 3. Способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
 4. 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;
 5. 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;
 6. Способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
 7. Способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
 8. Способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

1. 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;
2. Владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
3. Владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и

	экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; 4. Сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; 5. Сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.
Объем образовательной нагрузки	162
Всего учебных занятий	108
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	54
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Темы	Тема 1. Введение Тема 2. Учение о клетке Тема 3. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Тема 4. Основы генетики и селекции. Тема 6. Происхождение человека. Тема 7. Основы экологии. Тема 8. Бионика.

ОУД.12 География

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ	Учебная дисциплина ОУД. 12 География входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Различать типы почв 2. Производить морфологическое описание почв; 3. Анализировать и оценивать сложившуюся экологическую обстановку; -работать со справочными материалами, почвенными картами, дополнительной литературой; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Научное понятие о почве; 2. Достижения и открытия в области почвоведения; 3. Образование почв и факторы почвообразования; 4. Морфологические признаки и состав почв 5. Поглонительную способность почв; 6. Основные типы почв России; свойства и режим почв; плодородие почв.
Объем образовательной нагрузки	54
Всего учебных занятий	36
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<p>Современная карта мира Мировые природные ресурсы Население мира Хозяйство мира Регионы и страны мира</p>

ОУД.13 Экология

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ	Учебная дисциплина ОУД. 13 Экология входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих целей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания; 2. Владение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; 3. Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации; 4. Воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем; 5. Использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе. <p>Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • личностных: <ol style="list-style-type: none"> 1. Устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; 2. Готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания; 3. Объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества; 4. Умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; 5. Готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; 6. Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; 7. Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; • метапредметных: <ol style="list-style-type: none"> 1. Владение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; 2. Применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необ-

	<p>ходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>3. Умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;</p> <p>4. Умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> • предметных: <p>1. Сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;</p> <p>2. Сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</p> <p>3. Владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;</p> <p>4. Владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</p> <p>5. Сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</p> <p>6. Сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.</p>
Объем образовательной нагрузки	54
Всего учебных занятий	36
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<p>1. Введение</p> <p>2. Экологическая безопасность среды обитания</p> <p>3 Устойчивое развитие и охрана окружающей среды</p>

УД.01 Технология

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина УД. 01 Технология входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате изучения дисциплины студент должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, 2. Этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, 3. Способы кулинарной обработки; 4. Классификацию и ассортимент кулинарной продукции; 5. Процессы, формирующие качество готовой продукции; 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; 7. Требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции; 8. Основные этапы разработки новых видов продукции; <p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; 2. Готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; 3. Прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производить необходимые технологические расчеты.
Объем образовательной нагрузки	50
Всего учебных занятий	34
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка. 2. Планирование. 3. Выполнение индивидуального проекта

ОГСЭ 01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина ОГСЭ 01. Основы философии входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии; 4. Сущность процесса познания; 5. Основы научной, философской и религиозной картин мира; 6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий
Объем максимальной нагрузки	60
Всего учебных занятий	48
в том числе:	
контрольные работы	4
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<p>Философия, ее предмет и роль в жизни общества</p> <p>Бытие и материя</p> <p>Человек и общество</p> <p>Сознание</p> <p>Наука и научное познание</p>

ОГСЭ. 02. История

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Учебная дисциплина ОГСЭ 02. История входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; 2. Выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); 2. Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; 3. Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; 4. Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; 5. О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; 6. Содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.
<p>Объем образовательной нагрузки</p>	<p style="text-align: center;">60</p>
<p>Всего учебных занятий</p>	<p style="text-align: center;">48</p>
<p>в том числе:</p>	
<p>контрольные работы</p>	<p style="text-align: center;">4</p>
<p>лабораторные занятия</p>	<p style="text-align: center;">-</p>
<p>практические занятия</p>	<p style="text-align: center;">8</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p style="text-align: center;">12</p>
<p>курсовая работа (проект) (если предусмотрено)</p>	<p style="text-align: center;">-</p>
<p>Форма промежуточной аттестации</p>	<p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p>

Разделы	Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.
---------	---

ОГСЭ.03. Иностранный язык

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина ОГСЭ 03. Иностранный язык входит в состав общеобразовательного цикла и является общеучебной дисциплиной
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>Лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>
Объем образовательной нагрузки	186
в том числе:	
теоретическое обучение	-
всего учебных занятий	162
практические занятия	162
Самостоятельная учебная работа	24
Форма промежуточной аттестации	Зачет; дифференцированный зачет
Раздел	<ol style="list-style-type: none"> 1. В супермаркете 2. В ресторане 3. Как и что едят в Великобритании и США? 4. Русская кухня 5. Приготовление пищи. 6. Обслуживание 7. Моя профессия - повар 8. Здоровое питание

ОГСЭ.04. Физическая культура

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	ОГСЭ. 04. Физическая культура входит в составе общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для специальностей среднего профессионального образования.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни.
Объем образовательной нагрузки	324
в том числе:	
теоретическое обучение	-
всего учебных занятий	162
практические занятия	162
Самостоятельная учебная работа	162
Форма промежуточной аттестации	Зачет; дифференцированный зачет
Раздел	Физическая культура

ЕН. 01. Математика

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина ЕН. 01. Математика входит в ЕН.00 математического и общего естественнонаучного цикла дисциплин.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>Решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p> <p>Применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>Назначение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;</p> <p>Основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;</p> <p>Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.</p>
Объем образовательной нагрузки	54
всего учебных занятий	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Самостоятельная учебная работа	18
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Раздел	<p>Операции с процентами</p> <p>Элементы линейной алгебры</p> <p>Дискретная математика</p> <p>Основные понятия теории вероятностей и математической статистики</p> <p>Основы дифференциального исчисления</p> <p>Основы интегрального исчисления</p>

ЕН. 02. Экологические основы природопользования

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина ЕН. 02. Экологические основы природопользования относится к математическому и общему естественно-научному циклу. дисциплин
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p> <p>Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;</p> <p>Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</p> <p>Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</p> <p>Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</p> <p>Принципы и методы рационального природопользования;</p> <p>Методы экологического регулирования;</p> <p>Принципы размещения производств различного типа;</p> <p>Основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</p> <p>Понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</p> <p>Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>Природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>Охраняемые природные территории.</p>
Объем образовательной нагрузки	108
всего учебных занятий	72
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	36
Самостоятельная учебная работа	36
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Раздел	Операции с процентами Элементы линейной алгебры

	Дискретная математика Основные понятия теории вероятностей и математической статистики Основы дифференциального исчисления Основы интегрального исчисления
--	--

ЕН.03. Химия

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Учебная дисциплина ЕН.03. Химия относится к математическому и общему естественно-научному циклу дисциплин</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 2. Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; 3. Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; 4. Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; 5. Использовать лабораторную посуду и оборудование; 6. Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; 7. Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; 8. Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; 9. Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия и законы химии; 2. Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; 3. Понятие химической кинетики и катализа; 4. Классификацию химических реакций и закономерности их протекания; 5. Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; 6. Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; 7. Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; 8. Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; 9. Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; 10. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

	<p>дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; 12. Основы аналитической химии; 13. Основные методы классического количественного и физико-химического анализа; 14. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; 15. Методы и технику выполнения химических анализов; 16. Приемы безопасной работы в химической лаборатории.
Объем максимальной нагрузки	150
Всего учебных занятий	100
в том числе:	
контрольные работы	5
лабораторные занятия	45
практические занятия	
Самостоятельная работа	50
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неорганическая и органическая химия. 2. Физическая химия. 3. Коллоидная химия. 4. Аналитическая химия.

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ</p>	<p>Дисциплина ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве входит общепрофессиональный цикл.</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать лабораторное оборудование; 2. Определять основные группы микроорганизмов; 3. Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; 4. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; 5. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; 6. Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия и термины микробиологии; 2. Классификацию микроорганизмов; 3. Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; 4. Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; 5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; 6. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; 7. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; 8. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 9. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; 10. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; 11. Схему микробиологического контроля; 12. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 13. Правила личной гигиены работников пищевых производств
<p>Объем максимальной нагрузки</p>	<p>78</p>
<p>Всего учебных занятий</p>	<p>52</p>
<p>в том числе:</p>	
<p>контрольные работы</p>	

лабораторные занятия	
практические занятия	26
Самостоятельная работа	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Автоматизированная обработка: основные понятия. 2. Общий состав и структура персональных компьютеров. 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ. 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

ОП.02. Физиология питания

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ	Дисциплина ОП.02. Физиология питания входит общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; 2. Рассчитывать энергетическую ценность блюд; 3. Составлять рационы питания для различных категорий потребителей; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль пищи для организма человека; 2. Основные процессы обмена веществ в организме; 3. Суточный расход энергии; 4. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 5. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; 6. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 7. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; 8. Понятие рациона питания; 9. Суточную норму потребности человека в питательных веществах; 10. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; 11. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; 12. Методики составления рационов питания
Объем максимальной нагрузки	48
Всего учебных занятий	32
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	
практические занятия	16
Самостоятельная работа	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Физиология питания. 2. Основы микробиологии. 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления и

глистные заболевания.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям и организациям общественного питания.

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Дисциплина ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья входит общепрофессиональный цикл.</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; 2. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; 3. Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; 4. Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 2. Общие требования к качеству сырья и продуктов; 3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 4. Методы контроля качества продуктов при хранении; 5. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 6. Виды снабжения; 7. Виды складских помещений и требования к ним; 8. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 9. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; 10. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; 11. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 12. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве; 13. Правила оценки состояния запасов на производстве; 14. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; 15. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; 16. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
<p>Объем максимальной нагрузки</p>	<p>72</p>

Всего учебных занятий	48
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	
практические занятия	24
Самостоятельная работа	24
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы товароведения пищевых продуктов 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания 3. Учет товарных запасов на предприятии.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; 2. Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; 3. Применять компьютерные и телекоммуникационные средства; <p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации; 2. Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; 3. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; 4. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; 5. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; 6. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
Объем максимальной нагрузки	66
Всего учебных занятий	44
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	
практические занятия	24
Самостоятельная работа	22
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<p>Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия.</p> <p>Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров.</p> <p>Раздел 3. Базовые системные программные продукты и</p>

	<p>пакеты прикладных программ.</p> <p>Раздел 4. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p> <p>Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.</p>
--	---

ОП.05. Метрология и стандартизация

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Дисциплина ОП.05. Метрология и стандартизация за-пасов и входит общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; 2. Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; 3. Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; 4. Приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия метрологии; 2. Задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; <p>формы подтверждения соответствия;</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; 4. Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.
Объем максимальной нагрузки	48
Всего учебных занятий	32
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	
практические занятия	16
Самостоятельная работа	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	Стандартизация Метрология Подтверждение соответствия

ОП.05. Правовые основы профессиональной деятельности

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Дисциплина ОП.05. Правовые основы профессиональной деятельности входит общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать необходимые нормативные правовые акты; <p>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные положения Конституции Российской Федерации; 2. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; 3. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; 4. Законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; 5. Организационно-правовые формы юридических лиц; 6. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; 7. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 8. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; 9. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; 10. Право социальной защиты граждан; 11. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; 12. Виды административных правонарушений и административной ответственности; 13. Механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
Объем максимальной нагрузки	72
Всего учебных занятий	48
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	
практические занятия	24
Самостоятельная работа	24
курсовая работа (проект) (если	-

предусмотрено)	
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы теории государства и права 2. Основы конституционного права. Правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности 3. Основы гражданского права 4. Основы трудового права

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Дисциплина ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга входит в общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; 2. Применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; 3. Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные положения экономической теории; 2. Принципы рыночной экономики; 3. Современное состояние и перспективы развития отрасли; 4. Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; 5. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги); 6. Механизмы формирования заработной платы; 7. Формы оплаты труда; 8. Стили управления, виды коммуникации; 9. Принципы делового общения в коллективе; 10. Управленческий цикл; 11. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; 12. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; 13. Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.
Объем максимальной нагрузки	90
Всего учебных занятий	60
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа	30
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предприятие общественного питания 2. Предприятие и рынок 3. Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда 4. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности 5. Функции менеджмента 6. Стили управления 7. Коммуникации в управлении 8. Сущность, цели, основные принципы и функ-

	ции маркетинга
--	----------------

ОП.08. Охрана труда

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ	Дисциплина ОП.08. Охрана труда входит общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; 2. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; 3. Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; 4. Проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; 5. Разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; 6. Выбатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; 7. Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Системы управления охраной труда в организации; 2. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; 3. Обязанности работников в области охраны труда; 4. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; 5. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); 6. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
Объем максимальной нагрузки	48
Всего учебных занятий	32
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	
практические занятия	16
Самостоятельная работа	16
курсовая работа (проект)	-

(если предусмотрено)	
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<ol style="list-style-type: none">1. Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды2. Защита человека от вредных и опасных производственных факторов3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности4. Психофизиологические основы безопасности труда5. Первая помощь пострадавшим

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ	Дисциплина ОП.09. Безопасность жизнедеятельности входит общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; 2. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; 3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; 4. Применять первичные средства пожаротушения; 5. Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; 6. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; 7. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; 8. Оказывать первую помощь пострадавшим; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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; 2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; 3. Основы военной службы и обороны государства; 4. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты
Объем максимальной нагрузки	102
Всего учебных занятий	68
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	
практические занятия	34
Самостоятельная работа	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	1. Чрезвычайные ситуации военного и мирного времени и ор-

	<p>ганизация защиты населения.</p> <ol style="list-style-type: none">2. Основы военной службы и обороны государства.3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.
--	---

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ</p>	<p>Профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки.</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; 2. Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 3. Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 4. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: 1. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 2. Проводить расчеты по формулам; 3. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 4. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 5. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: 1. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; 2. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; 3. <u>Виды</u> рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; 4. Основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p>

	<p>5. Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>6. Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>7. Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>8. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>10. Технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>11. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>12. Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>13. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>14. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>
Максимальная учебная нагрузка	225
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	150
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	75
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа	75
Учебная практика	144
Форма промежуточной аттестации	Экзамен (квалификационный)
Разделы	<p>1. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>2. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>3. Подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ</p>	<p>Профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки.</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; 2. Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; 4. Приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; 5. Сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 6. Декорирования блюд сложными холодными соусами; 7. Контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; 2. Проводить расчеты по формулам; 3. Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; 4. Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; 5. Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; 6. Оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 2. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингреди-

ентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

4. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
5. Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
6. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
7. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
8. Правила соусной композиции сложных холодных соусов;
9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
10. Технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
11. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
12. Варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
13. Технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
14. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
15. Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
16. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
17. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

	18. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
Максимальная учебная нагрузка	165
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	110
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	55
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа	55
Учебная практика	144
Форма промежуточной аттестации	Экзамен (квалификационный)
Разделы	<p>14. Приготовление канапэ, легких и сложных холодных закусок</p> <p>15. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>16. Приготовление сложных холодных соусов.</p>

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ</p>	<p>Профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки.</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 2. Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3. Приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; 4. Сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; 5. Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; 2. Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3. Выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; 4. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <p>знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 2. Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; 3. Классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 4. Классификацию грибов, условия хранения и требова-

ния к качеству различных видов грибов;

5. Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
6. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
7. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
8. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
9. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
10. Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
11. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
12. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
13. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
14. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
15. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
16. Правила соусной композиции горячих соусов;
17. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
18. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
19. Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
20. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
21. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
22. Технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
23. Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
24. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
25. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

	<p>26. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>27. Технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>28. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>29. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>30. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>31. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>32. Температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>33. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>34. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>35. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>36. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>37. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</p>
Максимальная учебная нагрузка	225
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	150
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	75
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа	75
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Форма промежуточной аттестации	Экзамен (квалификационный)
Разделы	<p>1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>2. Организация приготовления сложных горячих соусов</p> <p>3. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной и (домашней) птицы.</p>

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 2. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 3. Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 4. Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; 6. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 7. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; 2. Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 3. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; 4. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 5. Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции раз-

	<p>личными методами;</p> <ol style="list-style-type: none">6. Применять коммуникативные умения;7. Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;8. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;9. Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; <p>знать:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;5. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;6. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;7. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;8. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;10. Технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;11. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;12. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;13. Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
--	---

	14. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 15. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
Максимальная учебная нагрузка	345
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	230
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	115
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа	115
Учебная практика	108
Производственная практика	72
Форма промежуточной аттестации	Экзамен (квалификационный)
Разделы	17. Характеристика кондитерского сырья и подготовка к его производству 18. Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. 19. Технология приготовления и использования в оформлении простых и сложных отделочных полуфабрикатов. 20. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 21. Технология приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий. 22. Контроль качества и условия хранения готовых хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 23. Организация труда кондитера на предприятиях общественного питания.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; 2. Приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; 3. Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; 4. Оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептически оценивать качество продуктов; 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 3. Проводить расчеты по формулам; 4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; 7. Оценивать качество и безопасность готовой продукции; 8. Оформлять документацию; <p>знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 2. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 4. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

	<p>5. Технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>6. Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>7. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>8. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>9. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>10. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>11. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>12. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>13. Сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>14. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>15. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>16. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>17. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>18. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>
Максимальная учебная нагрузка	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	120
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	60
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа	60
Производственная практика	72
Форма промежуточной аттестации	Экзамен (квалификационный)
Разделы	24. Организовывать и проводить приготовление

	<p>сложных холодных десертов.</p> <p>25. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>
--	---

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирования и анализа производственных показателей организации; 2. Составления различных видов меню; 3. Разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; 4. Разработки нормативной документации на блюда; 5. Разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; 6. Участия в управлении трудовым коллективом; <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; 8. Планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства; 9. Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; 10. Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности; 11. Организовывать рабочие места в производственных помещениях; 12. Презентовать различные виды меню; 13. Оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; 14. Принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; 15. Анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей; 16. Определять критерии качества приготовления блюд; 17. Организовывать работу коллектива исполнителей; 18. Инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; 19. Устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

	<p>20. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>21. Разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>21. Оценивать качество выполняемых работ;</p> <p>22. Оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;</p> <p>знать:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Классификацию организаций питания;2. Организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;3. Структуру организации и руководимого подразделения;4. Характер взаимодействия с другими подразделениями; функциональные обязанности работников и руководителей;5. Основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;6. Особенности структуры и функционирования малого производства;7. Производственные показатели производства продукции общественного питания; методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;8. Виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;9. Методы оценивания качества выполняемых работ;10. Правила первичного документооборота, учета и отчетности;11. Методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;12. Принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;13. Правила разработки рецептур;14. Влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;15. Принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;16. Правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;17. Виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;18. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;19. Методы контроля физиологической полноценности питания;20. Личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
--	---

	<ol style="list-style-type: none">21. Внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;22. Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;23. Современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;24. Назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;25. Современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;26. Традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;27. Особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;28. Основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;29. Характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;30. Особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;31. Ассортимент буфетной продукции;32. Виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;33. Технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;34. Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;35. Принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;36. Правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;37. Правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;38. Особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены; принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;39. Обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;40. Систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;41. Операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
--	---

	42. Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей
Максимальная учебная нагрузка	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	108
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	54
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	54
Учебная практика	36
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование выполнения работ исполнителями. 2. Планирование основных показателей производства 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями 4. Ведение учетно-расчетной документации. Оценка эффективности деятельности организации

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

<p>Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО</p>
<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения программы должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки; <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Производить механическую кулинарную обработку картофеля овощей; 2. Варить картофель и другие овощи; 3. Жарить картофель, другие овощи и изделия из овощных масс; 4. Запекание овощных изделий; 5. Производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий и яиц; 6. Варить каши, бобовые, макаронные изделия, яйца; 7. Запекать крупяные изделия; 8. Производить подготовку рыбы и мяса для кулинарного использования; 9. Приготовление мясной и рыбной котлетных масс и формование полуфабрикатов; 10. Жарить блюда из мясной и рыбной котлетной массы; 11. Подготавливать продукты для приготовления бутербродов и холодных закусок; 12. Готовить бутерброды и холодные закуски; 13. Готовить блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов; 14. Замешивать тесто для блинов, оладий и блинчиков; 15. Жарить блины, оладьи и блинчики; 16. Подбирать необходимое технологическое оборудование; 17. Оценивать эффективность использования технологического оборудования; 18. Эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности <p>знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; 2. Виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

	<p>3. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов (сырья), правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;</p> <p>4. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>5. Правила организации рабочих мест и производственных помещений при обработке сырья, приготовлении блюд (изделий) и их отпуске;</p> <p>6. Правила и температурный режим ведения операций тепловой обработки.</p> <p>7. Устройства и правила эксплуатации технологического оборудования</p> <p>8. Классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия,</p> <p>9. Правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;</p> <p>10. Конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;</p> <p>11. Основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;</p> <p>12. Правовую базу; общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;</p> <p>13. Причины возникновения и профилактику производственного травматизма.</p>
Максимальная учебная нагрузка	210
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	140
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	70
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	70
Учебная практика	144
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<p>1. Подготовка продуктов и приготовление блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.</p> <p>2. Технология приготовления блюд из мяса и рыбы.</p> <p>3. Технология приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p>

ОГСЭ 05. Русский язык и культура речи

ОГСЭ 06. Этика и культура делового общения

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина ОГСЭ.06.Этика и культура делового общения входит в состав Формы подготовки специалистов и обеспечивает формирование профессиональных компетенций
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	В результате изучения этики и культуры делового общения студент должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> 1. Применять в профессиональной деятельности этические нормы и правила делового общения 2. В результате освоения этики и культуры делового общения дисциплины обучающийся должен обладать следующими знаниями и умениями: <ul style="list-style-type: none"> 1. Основными этическими нормами и правилами делового общения этики и культуры делового общения в коллективе специалиста; 2. Особенности этики и культуры делового общения в различных сферах профессиональной деятельности; 3. Особенности этики и культуры делового общения в различных сферах профессиональной деятельности; 4. Особенности этики и культуры делового общения в различных сферах профессиональной деятельности.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	9. Роль философии в жизни человека и общества; 48
Объем максимальной нагрузки	10. Основы философского учения о бытии; 48
Всего учебных занятий	11. Сущность процесса познания; 48
в том числе:	12. Основы научной, философской и религиозной картин мира; 48
контрольные работы	13. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; 48
лабораторные занятия	14. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий 48
практические занятия	
Самостоятельная работа	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	Этика делового общения Культура делового общения
Объем максимальной нагрузки	60
Всего учебных занятий	48
в том числе:	
контрольные работы	4
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	Философия, ее предмет и роль в жизни общества Бытие и материя Человек и общество Сознание Наука и научное познание

ОП.10 Нормирование и делопроизводство в общественном питании

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ	Дисциплина ОП.10 Нормирование и делопроизводство в общественном питании входит общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен;</p> <p>уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности 2. Составлять договоры на поставку товаров, осуществлять приемку продуктов, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения по количеству и качеству; 3. Разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; 4. Рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции; 5. Обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; 6. Проводить бракераж готовой продукции. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания (ПОП), особенности их деятельности и функционирований; 2. Структуру предприятий; нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства; 3. Суть и элементы производственного и технологического процессов; 4. Оперативное планирование работы производства; 5. Организацию процессов производства и реализации продукции; 6. Организацию работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; 7. Основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.
Объем максимальной нагрузки	48
Всего учебных занятий	32
в том числе:	

контрольные работы	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
Самостоятельная работа	16
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО
Место учебной дисциплины в структуре Формы промежуточной аттестации ИПССЗ	
Разделы	
	2. Делопроизводство на предприятиях общественного питания

<p>Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>Целью изучения профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер», является развитие профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности.</p> <p>Программа ориентирована на достижение следующих задач:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Формирование умений по обработке, подготовке, проверке качества сырья, отработка навыков правильного и грамотного подбора инвентаря и оборудования при обработке и подготовке, формирование умений по приготовлению полуфабрикатов 2) Освоение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, формирование умений по приготовлению и оформлению хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, отработка навыков подбора оборудования и инвентаря необходимого при приготовлении хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, овладение правилами проведения бракеража 3) Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих правильную организацию технологического процесса приготовления простых хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий 4) Приобретение практического опыта в соответствии со стандартом ФГОС 19.01.17 по профессии СПО «Повар, кондитер» <p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного
--	--

хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

	<ul style="list-style-type: none"> - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления
Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ	Дисциплина ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания входит в общепрофессиональный цикл.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:
	<ul style="list-style-type: none"> - кондитерских изделий; - актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
Объем максимальной нагрузки	210
Всего учебных занятий	140
в том числе:	
контрольные работы	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	70
Самостоятельная работа	70
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет
Разделы	<p>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья</p> <p>Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>

ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания

		1. Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина ОП.12 Основы калькуляции и учета входит в вариативную часть учебного плана и является общеучебной дисциплиной.	2. Обслуживать основное технологическое оборудование и производить инвентарь кулинарного и кондитерского производства.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: 1. Ориентироваться в ведении учета;	3. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
		В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: 1. Достижения научно-технического прогресса в общественном питании, классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового-технологического оборудования; 2. Принципы подбора современного оборудования.
Объем максимальной нагрузки		84
Всего учебных занятий		56
в том числе:		
контрольные работы		-
лабораторные занятия		-
практические занятия		28
Самостоятельная работа		28
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)		-
Форма промежуточной аттестации		Дифференцированный зачет
Разделы		1. Общие сведения о структуре машин и механизмов. 2. Механическое оборудование 3. Тепловое оборудование

ОП.12 Основы калькуляции и учета

	<p>2. Рассчитывать расход сырья, необходимого для приготовления блюд;</p> <p>3. Составлять калькуляцию продукции общественного питания.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>1. Порядок пользования сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных и кондитерских изделий;</p> <p>2. Порядок расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы, овощей, мяса и птицы;</p> <p>3. Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд;</p> <p>4. Порядок расчета продажных цен на продукцию общественного питания;</p> <p>5. Основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;</p> <p>6. Нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.</p>
Объем максимальной нагрузки	180
Всего учебных занятий	120
в том числе:	
контрольные работы	
лабораторные занятия	-
практические занятия	60
Самостоятельная работа	60
курсовая работа (проект)	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	<p>1. Организация бухгалтерского учета в предприятиях общественного питания</p> <p>2. Автоматизация расчетов</p> <p>3. Ценообразование в предприятиях общественного питания</p> <p>4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых</p> <p>5. Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции</p> <p>6. Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети</p> <p>7. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</p> <p>8. Учет расчетов по оплате труда</p> <p>9. Учет основных средств, нематериальных активов, материалов</p> <p>10. Учет доходов, издержек и финансовых результатов</p> <p>11. Бухгалтерская отчетность</p>

ОП.13 Кухня народов севера

Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ	Учебная дисциплина ОП.13 Кухня народов Севера реализуется в рамках профессионального цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам.
Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины студенты должны уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготавливать блюда из Северной кухни 2. Приготавливать блюда из рыбы 3. Приготавливать первые блюда 4. Приготавливать блюда из мяса, дичи. <p>В результате освоения дисциплины студенты должны знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Историю Северной кухни 2. Технологию приготовления блюд из Северной кухни 3. Технологию приготовления блюд из рыбы 4. Технологию приготовления первых блюд 5. Технологию приготовления блюд из мяса, дичи
Объем максимальной нагрузки	105
Всего учебных занятий	70
в том числе:	
контрольные работы	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	35
Самостоятельная работа	35
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Разделы	1. История Северной кухни

