

ОУДб.01. Русский язык

Цели изучения дисциплины:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой).
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- 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.

Содержание дисциплины: овладение обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности; систематизация знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладение основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; понимание того, что язык- это форма выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	78
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Требуемая подготовка: изучение курса требует предварительного изучения

русского языка на базе средней общеобразовательной школы.

Продолжительность обучения: 39 недель, 117 ч, из них: 38 часов теоретических занятий, 40 часов практических занятий, 39 часов самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс (2 семестра): сентябрь - июнь.

Методы обучения и тренировки навыков: обучение осуществляется на основе словесных, наглядных и практических методов с применением бесед, самостоятельной работы, ролевых и деловых игр. Лекционные занятия по курсу проводятся в виде изложения теоретического материала, согласно тематическому плану. Практические занятия проводятся в виде выполнения обучающетренировочных упражнений, комментированного письма, выполнения карточек, тестирования и др .работ.

Контроль: текущая аттестация - практические и контрольные работы, сочинения, изложения, диктанты, тестирование по темам; итоговая аттестация - письменный ответ на экзамене.

Основная литература:

1. Антонова Е.С., Воителева Т.Н. Русский язык: Учебник. – М.: Академия, 2013

2. Гольцова Н.Г., Воителева Т.Н. Русский язык: Сборник упражнений. – М.: Академия, 2013.

ОУДб.02 Литература

Цели изучения дисциплины:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения. Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 176 ч, из них: 77 часов теоретических занятий, 40 часов практических занятий, 59 часов самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестры: сентябрь-июнь

Методы обучения и тренировки навыков: обучение осуществляется на основе словесных, наглядных и практических методов с применением бесед, самостоятельной работы, ролевых и деловых игр.

Контроль: практические и контрольные работы, сочинения, рассуждения на поставленные вопросы, тестирование по темам.

Итоговый контроль: письменный ответ на дифференцированном зачете.

Основная литература:

1. Учебник: Литература Г. А. Обернихина, Москва, Часть 1. – М.: Академия, 2012, - 384 с. Москва, Часть 2. – М.: Академия, 2012, - 389 с.

ОУДб.03 Иностранный язык

Цели изучения дисциплины:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- 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;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины: программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия, в том числе:	117
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 176 ч., из них: 117 ч. практические занятия, 59 ч. самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Текущий контроль: устный опрос, контрольные работы, промежуточная аттестация, практические занятия. Премияльные баллы: рефераты, доклады, участие в олимпиадах и конференциях.

Итоговый контроль: - дифференцированный зачет.

Основная литература:

1. Безкоровайная Г.Т. и др. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО М.: «Академия», 2016
2. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2014

ОУДб.04 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

Цель изучения дисциплины:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Содержание учебного материала:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;
- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;
- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие

пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	68
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Продолжительность обучения: 39 недель, 234 ч., из них 88 ч. лекций, 68 ч. практических занятий, самостоятельной работы 78 ч.

Период обучения: 1 курс, 1-2 семестр

Методы обучения и тренировки навыков: лекции, семинары, математические диктанты, выполнение домашних заданий, написание рефератов.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

1. Башмаков М.И. Математика - учебник (начальное и среднее профессиональное образование) – М.: Академия, 2013
2. Башмаков М.И. Математика – задачник (начальное и среднее профессиональное образование) – М.: Академия, 2013
3. Гусев В.А. и др. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля – М.: Академия, 2013
4. Погорелов А.В. Геометрия 10-11 кл. – М.: Просвещение, 2014

ОУДб.05 История

Цель изучения дисциплины:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Содержание учебного материала: значение изучения истории, проблема достоверности исторических знаний, первобытный мир и зарождение цивилизаций, неолитическая революция и ее последствия, цивилизации Древнего мира, цивилизация Запада и Востока в Средние века, образование Древнерусского государства, Россия в правление Ивана Грозного, Смутное время начала 17 века, страны Запада и Востока в 16-18 веке, Россия в эпоху петровских преобразований, становление индустриальной цивилизации, процесс модернизации в традиционных обществах Востока, Российская империя в 19 веке, мир в начале XX века, Европа и США, Вторая мировая война, послевоенное устройство мира, СССР в послевоенные годы, Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа студента (всего)	60
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 180 ч, из них: 110 часов теоретических занятий, 10 практических занятий, 60 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировки навыков: обучение осуществляется на основе словесных, наглядных и практических методов, с применением бесед, самостоятельной работы, ролевых и деловых игр.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического,

естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 8-е изд. стер. – М.: Изд. центр Академия, 2015. – 304 с.

ОУДб.06 Физическая культура

Цели изучения дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Содержание учебного материала: основы здорового образа жизни, физическая культура в обеспечении здоровья, основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, психофизиологические основы учебного и производственного труда, средства физической культуры в регулировании работоспособности, физическая культура в профессиональной деятельности специалиста, легкая атлетика, кроссовая подготовка, гимнастика, спортивные игры (баскетбол, волейбол), спортивная аэробика.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	

практические занятия, в том числе:	102
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 175 ч, из них: 15 часов теоретических занятий, 102 практических занятий, 58 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Контроль: демонстрация установки на психическое и физическое здоровье, знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером, умение составлять и проводить комплексы утренней, в водной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности, освоение техники беговых упражнений, высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной, толкание ядра; сдача контрольных нормативов, освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); освоение основных игровых элементов, умение выполнять технику игровых элементов на оценку, умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации и т.д.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017
2. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

ОУДб.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цели изучения дисциплины:

- 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);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Содержание учебной дисциплины: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа студента (всего)	35
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 105 ч, из них: 44 часов теоретических занятий, 26 практических занятий, 35 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировки навыков заключаются в чтении лекций, самостоятельной работе по тем разделам учебного материала, которые не рассматривались вообще или затрагивались недостаточно глубоко. Тренировка навыков выполнялась на семинарских занятиях. Контроль за усвоением пройденного материала проводится путем устного и письменного опроса.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

2. Косолапова Н.В и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

3. Косолапова Н.В и др. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М.,2017

ОУДб.08 Физика

Цели учебной дисциплины:

- 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;
- 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;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- 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 естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- 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.

Содержание учебного материала: механика, основы молекулярной физики и термодинамики, электродинамика, колебания и волны, оптика, элементы квантовой физики, эволюция Вселенной.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	145
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	97
в том числе:	
практические занятия	49
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 145 ч, из них: 48 часов теоретических занятий, 49 практических занятий, 48 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировки навыков: Лекционные занятия по курсу проводятся в виде изложения нового теоретического материала, со гласно тематического плана. Практические занятия проводятся в виде лабораторных работ, тестирования, решения количественных и качественных задач. Задания для самостоятельной работы составлены по темам и предусмотрены для дополнительной переработки материала. Задания обеспечивают закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе самостоятельной работы студента с литературой. Контроль: текущий контроль: устный опрос, семинарские занятия, контрольные работы, промежуточная аттестация, практические занятия.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования:.- М: Академия, 2014 -432с.
2. Самойленко П.И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: Учебник для СПО - М.: Академия, 2013 –496с.

ОУДб. 09 Обществознание (вкл. Экономику и Право)

Цели изучения дисциплины:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Содержание учебной дисциплины: человек и общество, природа человека, врожденные и приобретенные качества, общество как сложная динамичная система, духовная культура человека и общества, духовная культура личности и общества, наука и образование в современном мире, мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры, экономика, экономика и экономическая наука, экономические системы, рынок, фирма, роль государства в экономике, рынок труда и безработица, деньги, банки, инфляция, основные проблемы экономики России, элементы международной экономики, социальные отношения, социальная роль и стратификация, социальные нормы и конфликты, важнейшие социальные общности и группы, политика, политика и власть, государство в политической системе, участники политического процесса, право, правовое регулирование общественных отношений, основы конституционного права РФ, отрасли Российского права.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 162 ч, из них: 88 часов теоретических занятий, 20 практических занятий, 54 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировки навыков: обучение осуществляется на основе словесных, наглядных и практических методов, с применением бесед, самостоятельной работы, ролевых и деловых игр.

Контроль: Проблемные задания, беседа, фронтальный опрос, выполнение дифференцированных заданий, составление тезисов, тестирование, работа в группах, выступление учащихся с индивидуальными заданиями, самостоятельное формулирование собственных заключений и оценочных суждений, запись основных положений лекции, работы с источниками социальной информации, презентации и анализ документов.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. А.Г.Важенин Учебник для профессий и специальностей естественно-научного профиля, М.: Академия, 2012
2. А.Г.Важенин Практикум для профессий и специальностей естественно-научного профиля, М.: Академия, 2012
3. Мушинский В.О. Обществознание. 10-11 кл. - М.: Форум, 2012

ОУДб.10 География

Цели изучения дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам. Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации

человека к географическим условиям проживания.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия, в том числе:	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 108 ч, из них: 54 ч. теоретических занятий, 18 практических занятий, 36 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Контроль: умение показывать на карте различные страны мира, определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира, умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов, умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана, умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения, умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения, умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья и т.д.

Итоговый контроль знаний: дифференцированный зачет.

Основная литература:

1. Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
2. Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

ОУДб.11 Экология

Цели изучения дисциплины:

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; историческое возникновение и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о

методах научного познания;

- овладение 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;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- 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.

Содержание учебного материала: экология как научная дисциплина, общая экология, социальная экология, прикладная экология, среда обитания человека и экологическая безопасность, городская среда, сельская среда, концепция устойчивого развития, охрана природы, природоохранная деятельность, природные ресурсы и их охрана.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия, в том числе:	13
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 17 недель, 54 ч, из них: 23 часов теоретических занятий, 13 практических занятий, 18 часов самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1 семестр.

Контроль: умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм, умение выделять основные черты среды, окружающей человека, умение выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду, умение определять экологические параметры современного человеческого жилища, умение различать экономическую,

социальную, культурную и экологическую устойчивость, умение вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде, умение пользоваться основными методами научного познания: описанием, измерением, наблюдением — для оценки стояния окружающей среды и ее потребности в охране и т.д.

Итоговый контроль знаний: дифференцированный зачет.

Основные источники:

1. Титов В.Ю. Экология: Учебник. – М.: Академия, 2017.

ОУДп.12 Информатика

Цели изучения дисциплины:

- 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;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- 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;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Содержание учебного материала:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;

- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная нагрузка,	100
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося,	50
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Продолжительность обучения: 39 недель, 150 ч, из них: 40 ч. теоретических занятий, 60 практических занятий, 50 ч. самостоятельной работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр.

Методы обучения и тренировка навыков: лекции; практические занятия по заданиям (раздаточный материал и технология работы по методическим указаниям, расположенным на сервере лаборатории колледжа); тестирование; защита заданий (демонстрация результатов выполнения работы с комментариями); участие в олимпиаде и конференции по информатике; написание рефератов.

Итоговый контроль: экзамен

Основные источники:

1. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. — М., 2014

ОУДп.13 ХИМИЯ

Цели изучения дисциплины:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественнонаучной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

- 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;

- 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).

Содержание учебного материала: предмет органической химии, теория строения органических соединений, предельные углеводороды, этиленовые и диеновые углеводороды, ацетиленовые углеводороды, ароматические углеводороды, природные источники углеводородов, гидроксильные соединения, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные, углеводы, амины, аминокислоты, белки, азотсодержащие гетероциклические соединения, нуклеиновые кислоты, биологически активные соединения, химия - наука о веществах, строение атома, периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, строение вещества, полимеры, дисперсные системы, химические реакции, растворы, окислительно -восстановительные реакции, электрохимические процессы, классификация веществ, простые вещества, основные классы неорганических и органических соединений, химия элементов, химия в жизни общества.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Продолжительность обучения: 39 недель, 162 ч., из них 48 ч. лекций, 60 ч. практические занятия, 54 ч. самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1 и 2 семестр

Текущий контроль: устный опрос, лабораторные занятия, контрольные работы, промежуточная аттестация, практические занятия.

Итоговый контроль проводится в форме дифференцированного зачета.

Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля: учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

ОУДп.14 Биология

Цели изучения дисциплины:

- 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 естественнонаучной картины мира; методах научного познания;

- 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;

- 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;

- 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;

- 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.

Содержание учебного материала: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера). Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей. Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественнонаучной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Продолжительность обучения: 39 недель, 108 ч., из них: 52 ч. лекции и 20 ч. практические занятия, 36 ч. самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 1,2 семестр

Методы обучения: теоретический материал излагается в форме лекций с просмотром электронных презентаций тем, практические занятия предусматривают составление схем, таблиц, решения генетических задач по темам курса.

Итоговый контроль – экзамен.

Основные источники:

1. В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева. Биология. - М., «Академия», 2014.

УД.15 Астрономия

Цели изучения дисциплины:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных в поиске источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач в повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико-

математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Содержание учебного материала: история развития астрономии, устройство Солнечной системы, строение и эволюция Вселенной

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация в форме	дифференцированного зачета

Продолжительность обучения: 22 недели, 54 ч., из них: 26 ч. лекции и 10 ч. практические занятия, 18 ч. самостоятельная работа.

Период обучения: 1 курс, 2 семестр

Контроль: использовать карту звездного неба для нахождения координат светила, приводить примеры практического использования карты звездного неба, научиться проводить вычисления для определения синодического и сидерического (звездного) периодов обращения планет, определить значение знаний о планетах-гигантах для развития человеческой цивилизации, определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для развития человеческой цивилизации, изучить взаимосвязь существования жизни на Земле и Солнца, изучить законы Кеплера, изучить методы определения расстояний до звезд и т.д.

Итоговый контроль – дифференцированный зачет.

Основные источники:

1.Алексеева Е.В. Астрономия. Учебник. – М., Академия, 2019.

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины

(требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: основные понятия и предмет науки философии, философия Древнего мира и средневековая философия, философия эпохи Возрождения и Нового времени, современная философия, методы философии и ее внутреннее строение, учение о бытии и теория

познания, этика и социальная философия, место философии в духовной культуре и ее значение.

Период обучения: 4 курс, 8 семестр.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; оценка выполнения самостоятельной работы; оценка результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы; устный и письменный опрос; оценка защиты рефератов и творческих работ, оценка защиты презентаций по выбранной тематике

Итоговый контроль – дифференцированный зачет

Основные источники:

- Волкогонова О.Д., Сидорова Н.М. Основы философии: Учебник. – М.: Инфра-М, 2010. – 480 с.
- Горелов А.А. Основы философии: Учебник.-М.:Академия, 2012. - 256 с.
- Ерыгин А.Н. Основы философии: Учебник. – Ростов-на-Дону: Научко-пресс, 2010. – 488 с.
- Канке В. А. Основы философии: Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. – М.: Логос; Высшая школа, 2009.
- Основы философии: учебное пособие для средних специальных учебных заведений/ под ред. В.П. Кохановского. – Ростов н/Д: Феникс, 2012.
- Философия: Учебник / Под ред. В. П. Кохановского. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. – 576 с.

ОГСЭ. 02 История

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Формируемые компетенции: ОК 1 – 9

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: основные тенденции развития СССР к 1980-м гг., дезинтеграционные процессы в СССР и Восточной Европе во второй половине 1980-х гг., постсоветское пространство в 90-е гг. XX века, укрепление влияния России на постсоветском пространстве, Россия и мировые интеграционные процессы, развитие культуры в России, перспективы развития РФ в современном мире.

Период обучения 2 курс, 3 семестр

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: оценка выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; оценка результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы; устный и письменный опрос; оценка

защиты рефератов и творческих работ; оценка защиты презентаций по выбранной тематике.

Итоговый контроль – дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Сёмин В.П., Арзамаскин Ю.И. История: Учебное пособие. – М.: КноРус, 2016.

ОГСЭ. 03 Иностранный язык

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;

Формирование компетенций: ОК 1- 9

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	182
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: иностранный язык в жизни современного человека, межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе, страноведение, искусство (художники, писатели, поэты), досуг. путешествие, новости, средства массовой информации, культурные и национальные традиции, обычаи и праздники, спорт, виды спорта, научно-технический прогресс, покупки, магазины, проблемы молодежи, культура и этикет, путешествия, документы, письма, заказ блюд, русская кухня, здоровое питание, моя профессия, приготовление пищи.

Период обучения: 2-4 курсы, 3-8 семестры.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: оценка устных ответов на вопросы преподавателя, оценка сообщений по теме, оценка диалогов, оценка пересказа текста по плану, оценка перевода текста, оценка выполнения заданий для самостоятельной работы, оценка выполнения лексических упражнений, оценка устного индивидуального опроса на знание значений и произношения лексических единиц, оценка выполнения лексико- грамматических упражнений, оценка результатов решения тестовых заданий.

Итоговый контроль – дифференцированный зачет

Основная литература:

Карпова Г.А. Английский язык для колледжей: Учебное пособие. – М.КноРус, 2017.

ОГСЭ.04 Физическая культура

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления

здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Формируемые компетенции: ОК 2, 3, 6

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	160
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
<i>Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебного материала: научно-методические основы формирования физической культуры личности, учебно-практические основы формирования физической культуры личности, легкая атлетика, спортивные игры, (баскетбол, волейбол, бадминтон, теннис, настольный теннис), аэробика, общая физическая подготовка, спортивная аэробика.

Период обучения: 2-4 курсы, 3-8 семестры.

Контроль: практические занятия, сдача контрольных нормативов.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет.

Основная литература:

1. Кузнецов В.С. Физическая культура: Учебник. – М.: КноРус, 2018

ЕН.01 Математика

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности, решение задач на оптимизацию методами линейного программирования, решение задач на оптимизацию методами дифференциального исчисления, основы теории вероятностей и математической статистики, комбинаторика, элементы теории вероятностей, основы математической статистики, геометрия в пространстве и на плоскости.

Период обучения: 2 курс, 3 семестр

Контроль: оценка деятельности обучающихся на практических занятиях №1-36; оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; проверка конспектов лекций.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет.

Основные источники:

1. Башмаков М.А. Математика: Учебник. – М.: КноРус, 2018

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

Знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принцип и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	77
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание учебного материала: организм и среда обитания, факторы среды, экологические кризисы и катастрофы, проблемы экологии, природные ресурсы и рациональное природопользование, принципы рационального природопользования и охраны окружающей среды, мониторинг окружающей среды, источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природных средах, рациональное использование и охрана атмосферы, рациональное использование и охрана водных ресурсов, рациональное использование и охрана недр, охрана ландшафтов, государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды, правовые основы и социальные вопросы защиты среды обитания, международное сотрудничество в области рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Период обучения: 3 курс, 6 семестр

Контроль: рейтинговая оценка знаний студентов по дисциплине, рубежный тестовый контроль по темам разделов 1,2,3, рефератирование работы студентов по предлагаемой тематике.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Экологические основы природопользования.- М., КноРус, 2016.

ЕН.03 Химия

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных

изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических соединений, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
практические занятия	68
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена	

Содержание учебного материала: основные понятия и законы химии, классификация химических реакций и закономерности их протекания, классификация неорганических соединений и их свойства, электролитическая диссоциация, реакции ионного обмена, гидролиз солей, окислительно-восстановительные реакции, характеристика различных классов органических соединений, гидроксильные соединения, карбонильные соединения, карбоновые кислоты, оксикислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, аминокислоты и белки, аналитическая химия, качественный анализ, количественный анализ, физико-химический анализ, агрегатные состояния. свойства газов, жидкостей и твердых тел, основы химической термодинамики, растворы и их свойства, химическая кинетика и катализ, роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах, дисперсные и коллоидные системы, высокомолекулярные соединения - важнейшая составная часть продуктов питания, гели и студни, грубодисперсные и микрогетерогенные системы.

Период обучения: 2 курс, 3-4 семестр

Контроль: фронтальный опрос, индивидуальный опрос, тестирование, устный ответ, письменный ответ, решение задач и упражнений, оценивание практических и лабораторных работ, заслушивание докладов, оценка выполнения домашней работы, выступление с презентацией.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет; экзамен.

Основная литература:

Горбунцова С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013.

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- определять химический состав микробной клетки;*
- определять влияние условий внешней среды на микроорганизмы;*
- определять нормы санитарной одежды для работников предприятий общественного питания;*
- определять вредные химические производственные факторы;*
- определять пищевые инфекционные заболевания;*
- определять пищевые интоксикации грибковой природы;*
- определять гельминтозные заболевания;*
- соблюдать санитарные требования к территории предприятия.*

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- *основной метод исследования микроорганизмов;*
- *физические, химические, биологические факторы внешней среды, влияющие на микроорганизмы;*
- *микрофлору основного и дополнительного сырья;*
- *способы борьбы с переносчиками инфекций: дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию.*

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание учебного материала: морфология основных групп микроорганизмов, физиология основных групп микроорганизмов, влияние внешней среды на микроорганизмы, распространение микроорганизмов в природе, микрофлора сырья и готовой продукции, основные пищевые инфекции и пищевые отравления, основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии, способы борьбы с переносчиками инфекций, санитарно-гигиенический режим и контроль пищевого производства, контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности.

Период обучения: 2 курс, 3 семестр

Контроль: Оценка результативности работы обучающегося на практических занятиях. Оценка выполнения самостоятельной работы.

Итоговый контроль: экзамена

Основная литература:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебник. – М.: Академия, 2017.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария, гигиена в общественном питании. - М., Академия, 2015.
3. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария, гигиена

ОП. 02 Физиология питания

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии в организме человека;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в виде дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: роль пищи для организма человека, пищеварение и усвояемость пищи, обмен веществ и энергии, питание различных групп взрослого населения, особенности питания детей и подростков, лечебное и лечебно-профилактическое питание.

Период обучения: 2 курс, 3 семестр

Контроль: оценка результативности работы обучающегося на практических занятиях, оценка выполнения самостоятельной работы.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Физиология питания. – М. КноРус, 2017
2. Амбросьева Е.Д. Физиология питания. – М., 2018.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
- *определять свойства потребительской продукции;*
- *классифицировать факторы качества;*
- *давать характеристику безопасности продовольственных товаров;*
- *определять причины возникновения брака;*
- *определять торговую и основную классификацию продовольственных товаров;*
- *оценивать критерии выбора поставщика;*
- *проводить приемку товаров по количеству и по качеству;*
- *определять виды доставки товаров;*
- *определять инструменты и инвентарь складских помещений;*
- *классифицировать тару;*
- *определять характеристику и ассортимент крупы, муки, макаронных изделий;*
- *определять характеристику и ассортимент корнеплодов, луковых и томатных овощей, семечковых плодов;*
- *определять товароведную характеристику молочных товаров, мяса и мясных товаров, яиц и яичных товаров, рыбы;*

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах

питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- *государственные и местные товарные ресурсы;*
- *потребительские свойства продовольственных товаров;*
- *дефекты и брак продовольственных товаров, классификацию дефектов по степени выявления;*
- *основы стандартизации и сертификации товаров;*
- *классификацию чая, кофе, приправ, алкогольных напитков; ассортимент алкогольных напитков; характеристику сахарных кондитерских изделий;*
- *классификацию молочных товаров, мяса и мясных товаров; товароведную характеристику рыбы и рыбных товаров;*
- *снабжение: понятие, значение, виды поставщиков, организацию договорных отношений с поставщиками;*
- *понятие о товародвижении, основные принципы товародвижения;*
- *требования к доставке товаров;*
- *классификацию складов, комплекс складских операций;*
- *организацию тарного хозяйства;*
- *характеристику хранения основных видов продуктов, способы хранения и укладки продуктов, требования к влажности воздуха при хранении продуктов;*
- *методы хранения различных видов продовольственных продуктов;*
- *методы ухода за продовольственными товарами по способам обработки;*
- *текущие и сезонные товарные запасы;*
- *виды инвентаризации, определение результатов инвентаризации товаров и тары;*
- *учет движения готовых изделий и тары на производстве.*

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Содержание учебного материала: оценка качества продовольственных товаров, товароведная характеристика продовольственных товаров, виды продовольственного снабжения, организация складского и тарного хозяйства, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов, товарные запасы, методы контроля возможных хищений запасов на производстве, виды сопроводительной документации на различные группы продуктов, контроль расхода продуктов на производстве.

Период обучения: 2 курс, 3 семестр

Контроль: оценка результативности работы обучающегося на практических занятиях, оценка выполнения самостоятельной работы.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

1. Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник. – М.: Академия, 2014.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося	30
Итоговая аттестация в форме	дифференцированного зачета

Содержание учебного материала: информационные и телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности менеджера организации общественного питания, базовое системное и прикладное программное обеспечение в организации автоматизированного рабочего места (АРМ) менеджера, методы и средства хранения, передачи и накопления информации, методы и средства сбора информации, представление информации методы и средства обработки информации

Период обучения: 2 курс, 3 семестр

Контроль: оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, оценка выполнения самостоятельной работы, устный контроль знаний, тестирование.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник. – М.: КноРус, 2017.

ОП. 05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять технологическую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	67
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	45
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Аттестация в форме: дифференцированный зачет	

Содержание учебного материала: основные понятия метрологии, задачи стандартизации, формы подтверждения соответствия, основные положения систем общетехнических стандартов, основные положения систем организационно-методических стандартов, терминологии в соответствии с действующими стандартами, единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами, терминологии в соответствии с международной системой единиц СИ, единицы измерения величин в соответствии с международной системой единиц СИ, основные понятия в Федеральном законе «О техническом регулировании», понятие аккредитации, декларации соответствия и декларации о соответствии, цели стандартизации, документы в области стандартизации.

Период обучения: 4 курс, 8 семестр

Контроль: проведение устного опроса, оценка внеаудиторной самостоятельной работы и практических занятий.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет.

Основная литература:

1. А.В Раков «Стандартизация и сертификация в сфере услуг Учебное пособие; М. Мастерство 2009 г. 208 с.
2. ФЗ: «О защите потребителя», ФЗ-184 от 27.12.2010
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования 24 ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
4. И.П Чепурной «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» М. Издательский дом «Дашков и К» 2010 г.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем

учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	45
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
аттестация в форме:	дифференцированный зачет

Содержание учебного материала: основные положения Конституции Российской Федерации, права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации, понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности, законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности, организационно-правовые формы юридических лиц, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности, порядок заключения трудового договора и основания его прекращения, роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения, право социальной защиты граждан, понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника, механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Период обучения: 4 курс, 7 семестр

Контроль: подготовка и защита сообщений, докладов, рефератов, презентаций, устный опрос, самостоятельная работа с нормативно-правовой документацией и учебной литературой, оценка внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник А.Г. Хабибулин К.Р. Мурсалимов, М: Инфра-М, ИД Форум, 2014 -336с. (Профессиональное образование)
2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере сервиса: учебник для студентов сред.проф. учеб. заведений Петрова Г.В. М.: Издательский центр «Академия» Мастерство; Высшая школа, 2012 . – 320 с.
3. Основы правовых знаний»: Учебное пособие для студентов сред.проф. учеб. заведений. Шкатулла В.И. М.: Издательский центр «Академия» ; Мастерство; Высшая школа, 2011 . – 335 с
4. Правоведение: учеб.для студ. высш. учеб. заведений.Е.С.Кувшинова, Н.И. Хлюпина. М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2009. – 464 с.
5. Гражданское право: учеб. С. С. Алексеев, Д.В.Мурзин М.: ТК Велби; Екатеринбург: Институт частного права,2011 . – 480 с.
6. Российское административное право. Манохин В.М., Адушкин Ю.С. М.: Юристъ, 2008. – 472 с
7. Основы права.учебник для средних специальных учебных заведений. Т.В. Кашанина, И.В. Кашанин М. Высшая школа, 2009. – 519 с
8. Конституция Российской Федерации. - Новосибирск: Сиб. унив. Издательство, 2008. – 48 с
9. Трудовой кодекс Российской Федерации - М.: Издательство «Омега – Л», 2009. – 188 с. (Кодексы РФ).

10. Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации - М.: Издательство «Омега – Л», 2008. – 77 с. (Кодексы РФ).
11. Гражданский кодекс Российской Федерации. - М.: ГроссМедиа, 2010. – 497 с.

ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	198
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	132
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	66
Итоговая аттестация проводится в форме экзамена	

Содержание учебного материала: предмет экономической теории, роль экономической теории в жизни общества, собственность, производственные отношения, товарное производство, денежная система, рынок: сущность, функции, структура и виды, экономическая система, конкуренция, издержки производства, макроэкономические показатели, экономический рост в обществе, методы регулирования экономики, инфляция и ее виды, кредитно-денежная политика государства, социальная политика государства, финансовая политика государства, сущность современного менеджмента, цикл управления, методы управления, сущность и характерные черты маркетинга, маркетинг и предприятие, объекты и субъекты маркетинговой деятельности, товарная политика, ценовая политика предприятия, сбытовая политика, продвижение товаров и услуг, маркетинговые исследования рынка. Период обучения: 2-3 курс, 3-5 семестры.

Контроль: выполнение практических и домашних работ, тестирование, выполнение индивидуального задания, устный опрос, заслушивание докладов, обсуждение самостоятельной работы, анализ собранной информации, разбор заданных ситуаций, просматривание компьютерных презентаций, анализ схем.

Итоговый контроль: экзамен

Основная литература:

1. Пястолов С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Учебник. – М.: КноРус, 2019.

ОП. 08 Охрана труда

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебного материала: законодательное регулирование вопросов охраны труда, система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда, причины и характер проявления опасных и вредных производственных факторов производственной среды, идентификация опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности, требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования, основы электробезопасности на предприятиях, основы взрыво- и пожаробезопасности.

Период обучения: 2 курс, 3 семестр

Контроль: оценка результативности работы обучающегося на практических занятиях, оценка выполнения самостоятельной работы.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Попов Ю.П. Охрана труда. – М.: КноРус, 2017.

ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

Программа включает в себя: паспорт (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем

учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения.

Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Формируемые компетенции: ОК 1- 9, ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Содержание учебного материала: чрезвычайные ситуации природного и мирного времени, чрезвычайные ситуации военного времени, оказание первой доврачебной помощи, состав и организационная структура Вооружённых Сил Российской Федерации, воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил Российской Федерации, уставы Вооружённых Сил Российской Федерации, военнослужащие и взаимоотношения между ними, внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих, суточный наряд роты и караульная служба, воинская дисциплина, строевая подготовка, огневая подготовка.

Период обучения: 2 курс, 3-4 семестр

Контроль: оценка результата выполнения практических заданий, устный опрос, тестирование, выполнение самостоятельной работы студента.

Итоговый контроль: дифференцированный зачет

Основная литература:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. - М.: КноРус, 2017.

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

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ОК 1 – 9.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные

методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и

- его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
 - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
 - требования к безопасности хранения и подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	88
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося	44
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Содержание учебного материала: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества, организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, организация процессов приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, основные характеристики сырья для приготовления полуфабрикатов для сложной продукции, требования к безопасности сырья, методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд, актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов.

Период обучения: 3 курс, 1 семестр

Контроль: экспертная оценка деятельности студента на практических занятиях, лекциях, тестирование, подготовка электронных презентаций,

домашних заданий с использованием современных технологий, отношение к производственной и учебной практике.

Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ОК 1 – 9.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд соусов;
- приготовление сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных 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 из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных готовых холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 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;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	244
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	163
в том числе:	
практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающегося	81
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Содержание учебного материала: ассортимент легких и сложных холодных закусок и сложных холодных соусов, ассортимент канапе и легких закусок, использование различных технологий приготовления канапе и холодных закусок, правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, технология приготовления сложных холодных соусов, правила приготовления разных видов канапе, легких и сложных холодных закусок и соусов, методы сервировки и оформления сложных холодных блюд и соусов, техника приготовления украшений для сложных холодных блюд, гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд и соусов, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Период обучения: 3 курс, 5-6 семестр.

Контроль: экспертная оценка деятельности студента на практических занятиях, лекциях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, отношение к производственной и учебной практике.

Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции. – М. КноРус, 2017.

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК 1 – 9

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- 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;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- *соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства сложных горячих блюд*
- *применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую для приготовления сложных горячих блюд*
- *использовать правильно весоизмерительные приборы*
- *организовывать обучения помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления сложных горячих блюд*

ЗНАТЬ:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- *правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета о*

производстве сложных горячих блюд

- способы сокращения потерь и сохранении питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сложных горячих блюд*
- специфика производственной деятельности, технологические процессы и режимы производства сложных горячих блюд*
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, способы организации питания и приготовления блюд в том числе диетических.*

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	408
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	272
в том числе:	
практические занятия	140
Самостоятельная работа обучающегося	136
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Содержание учебного материала: ассортимент и характеристика сложной кулинарной продукции, характеристика продукции, методы организации производства сложных супов, методы организации производства сложных горячих соусов, методы организации производства сложных блюд из овощей, методы организации производства сложных блюд из грибов и сыра, методы организации производства сложных горячих блюд из рыбы, способы сокращения потерь и сохранении питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сложных горячих блюд, правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета о производстве сложных горячих блюд.

Период обучения: 3 курс, 6 семестр

Контроль: экспертная оценка деятельности студента на практических занятиях, лекциях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, отношение к производственной и учебной практике.

Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. – М. КноРус, 2018.

ПМ. 04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 1 – 9

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

– разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

– организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

– приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием 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 продукции, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- применять 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;
- *соотношения меры и массы некоторых продуктов при приготовлении праздничного хлеба, соотношения меры и массы некоторых продуктов при приготовлении праздничного хлеба*
- *нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья для приготовления праздничного хлеба, расчет сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий*
- *готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции*
- *готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию*
- *оформлять кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения*
- *комбинировать различные способы и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий*
- *готовить кондитерскую и шоколадную продукцию с последующим охлаждением и замораживанием*

- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу. в том числе национального
- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции
- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;
-

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 и сложных отделочных полуфабрикатов;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 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;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
- *организация работы мини-пекарней, организация рабочих мест в мини-пекарнях, выпускающих сложные хлебобулочные изделия, сложные мучные кондитерские изделия*
- *алгоритмы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
- *характеристики производственных помещений мини-пекарни*
- *соотношения меры и массы некоторых продуктов при приготовлении праздничного хлеба*
- *нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья для приготовления праздничного хлеба*
- *расчет сырья, составление технологических карт для приготовления праздничного хлеба, определение упека, припека в изделиях из дрожжевого теста.*
- *рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции, оформление кондитерских и шоколадных изделий отделочными полуфабрикатами и украшениями*
- *этика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции*
- *упаковка и складирование сложных хлебобулочных. кондитерской и шоколадной продукции*
- *расчеты с потребителем с использованием различных форм наличной оплаты.*

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	410
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	273
в том числе:	
практические занятия	136
Самостоятельная работа обучающегося	137
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Содержание учебного материала: организация работы мини-пекарни, рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции, оформление кондитерских и шоколадных изделий отделочными полуфабрикатами и украшениями, этика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции.

Период обучения: 4 курс, 7-8 семестры.

Контроль: оценка практических занятий, оценка учебной и производственной практики.

Основная литература:

1. Кузнецова Л.С., Седанова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий: Учебник. – М.: Академия, 2014.
2. Васюкова Т.А. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.- М. КноРус, 2018.

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

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ОК 1 – 9

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя

различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; -оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- производить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- знать ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отделки отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- *составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые для производства сложных десертов*
- *контроль хранения и расхода продуктов и сырья;*
- *оценка факторов, влияющих на производство продукции;*
- *нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации;*
- *методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчения сырья,*
- *пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого для приготовления сложных сладких десертов;*
- *принципы, приемы презентации сложных холодных и горячих десертов, способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств десертов;*
- *способы сохранения питательной ценности пищевых продуктов при приготовлении сложных десертов;*
- *способы приготовления диетических сложных десертов, специфика и режимы производства сложных сладких блюд, специфика производственной деятельности технологических процессов.*

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	193
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	129
в том числе:	
практические занятия	70
Самостоятельная работа обучающегося	64
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Содержание учебного материала: ассортимент сложных холодных и горячих десертов, методы и технология приготовления сложных холодных десертов, варианты оформления сложных холодных десертов, контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов, методы и технология приготовления сложных горячих десертов, варианты оформления сложных горячих десертов, контроль качества и безопасности готовых сложных горячих десертов, методы сервировки и оформления сложных холодных и горячих десертов, санитарные режимы и требования к безопасности продукции, актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.

Период обучения: 4 курс, 7-8 семестры.

Контроль: экспертная оценка деятельности студента на практических занятиях, лекциях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий, отношение к производственной и учебной практике.

Основная литература:

Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: КноРус, 2018.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание

обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

ПК. 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК. 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК. 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 1- 9

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

планирование работы структурного подразделения (бригады)
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
-принятие управленческих решений

уметь:

-рассчитывать выход продукции в ассортименте
-вести табель учета рабочего времени работников
-рассчитывать заработную плату
-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
-организовывать рабочие места в производственных помещениях
-организовывать работу коллектива исполнителей
-разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию
-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
- *разрабатывать теории мотивации и обеспечения лояльности персонала*
- *разрабатывать теории межличностного и делового общения*
- *дать оценку соответствия качества выполняемых работ, разработанных*

на предприятии общественного питания, дать оценку эффективности системы контроля деятельности предприятия

- *правильно отпускать блюда с производства в зал и на вынос;*
- *знать принципы и правила составления меню для различных категорий потребителя;*

знать:

- *принципы и виды планирования работы бригады (команды);*
- *основные приемы организации работы исполнителей;*
- *способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;*
- *дисциплинарные процедуры в организации;*
- *правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;*
- *нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;*
- *формы документов, порядок их заполнения;*
- *методику расчета выхода продукции;*
- *порядок оформления табеля учета рабочего времени;*
- *методику расчета заработной платы;*
- *структуру издержек производства и пути снижения затрат;*
- *методику расчета экономических показателей;*
- *задачи и цели развития сети предприятий питания, инфраструктуру сети предприятий питания;*
- *характеристики классов предприятий общественного питания;*
- *владение методикой создания ведения контроля на предприятии общественного питания, анализ проблем в функционировании системы контроля, прогноз их последствий и применение мер по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;*
- *владение навыками деловых и межличностных коммуникаций.*
- использование наставничества, делегирования и других современных форм развития предприятия;*
- *методы планирования, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организации питания;*
- *принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) питании, детском (дошкольном и школьном питании), профилактическом и санаторно-курортном питании, детских учреждений;*
- *правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;*
- *принципы и правила составления меню для различных категорий потребителя;*
- *характеристика ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;*
- *особенности приготовления блюд в присутствии потребителей.*

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	594
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	396
в том числе:	
практические занятия	230
Самостоятельная работа обучающегося	198
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Профессиональный модуль включает разделы:

Раздел 1	Управление структурным подразделением организации
Раздел 2	Техническое оснащение предприятий общественного питания
Раздел 3	Организация производства
Раздел 4	Организация обслуживания
Раздел 5	Бухгалтерский учет в общественном питании

Содержание учебного материала:

Раздел 1. Задачи и цели развития сети предприятий питания, инфраструктура сферы общественного питания, планировка работы структурного подразделения организации отрасли и малого производство, разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации, оформление производственной, нормативно-технологической и отчетной документации, структура организации и руководимого подразделения, организация работы коллектива исполнителей, владение методикой создания ведения контроля на предприятии общественного питания, - владение навыками деловых и межличностных коммуникаций, анализ проблем в функционировании системы контроля, прогноз их последствий и применение мер по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, использование наставничества, делегирования и других современных форм развития предприятия

Раздел 2. Механическое оборудование, тепловое оборудование, холодильное оборудование.

Раздел 3. Методы планирования, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организации питания, характеристика классов, типов предприятий, владение методикой создания ведения контроля на предприятии общественного питания, анализ проблем в функционировании системы

контроля, прогноз их последствий и применение мер по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем, владение навыками деловых и межличностных коммуникаций. использование наставничества, делегирования и других современных форм развития предприятия, методы планирования, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организации питания, принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании, принципы организации технологических процессов профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений.

Раздел 4. Правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос, структура организации и руководимого подразделения, внутренняя документация по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей, принципы и правила составления меню для различных категорий потребителя, характеристика ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь, особенности приготовления блюд в присутствии потребителей, особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь.

Раздел 5. Основы теории бухгалтерского учета, бухгалтерский учет в общественном питании, бухгалтерская отчетность.

Период обучения: 3-4 курс, 5-8 семестры.

Контроль: оценка результативности работы обучающегося на практических занятиях, оценка выполнения самостоятельной работы, оценка учебной и производственной практики.

Основная литература:

1. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник. – М.: Академия, 2017.

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар

МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер

Программа профессионального модуля включает в себя: паспорт программы (область применения примерной программы, цели и задачи

профессионального модуля (ПМ) - требования к результатам освоения ПМ); структуру и примерное содержание ПМ (тематический план, содержание обучения по ПМ); условия реализации ПМ (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы, общие требования к организации образовательного процесса, кадровое обеспечение образовательного процесса, требования к квалификации педагогических кадров); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами профессиональными компетенциями:

5.2.1 приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 1.1. Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Готовит и оформляет основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

5.2.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производит подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовит и оформляет каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовит и оформляет простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовит и оформляет простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовит и оформляет простые мучные блюда из теста с фаршем.

5.2.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовит бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовит простые супы.

ПК 3.3. Готовит отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовит простые холодные и горячие соусы.

5.2.4 Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производит обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производит приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовит и оформляет простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5.2.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производит подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производит обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

5.2.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

5.2.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

5.2.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

ОК 1 - 6

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- готовить простые горячие, холодные блюда, закуски, сладкие блюда и десерты;

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- готовить и оформлять простые хлебобулочных изделия, разновидности хлеба и основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, простых и основных отделочных полуфабрикатов;
- приготовление простых тортов и пирожных

Знать:

- технологию приготовления простых горячих, холодных блюд, закусок, сладких блюд и десертов;
- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- технологию приготовления простых хлебобулочных изделий, разновидностей хлеба и основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, простых и основных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления простых тортов и пирожных.

Вид учебной работы	Объем часов
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар	
Максимальная учебная нагрузка	471
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	314
в том числе:	
практические занятия	170
Самостоятельная работа обучающегося	157
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер	
Максимальная учебная нагрузка	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	60
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося	30
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Форма аттестации: дифференцированный зачет; квалификационный экзамен	

Содержание учебного материала:

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар: обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, приготовление супов и соусов, обработка сырья и приготовление блюд из рыбы, обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы, приготовление и оформление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков.

МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер: приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий, приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек, приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов, приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

Период обучения: 2-3 курс, 4-5 семестры.

Контроль: оценка практических занятий, лабораторных работ, оценка учебной и производственной практики.

Основная литература по МДК.07.01 Выполнение работ по профессии Повар:

1.Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1: Учебное пособие. – М.: Академия, 2015.

2.Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.2: Учебное пособие. – М.: Академия, 2015.

3.Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.3: Учебное пособие. – М.: Академия, 2015.

4.Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Ч.4: Учебное пособие. – М.: Академия, 2015.

Основная литература по МДК.07.02 Выполнение работ по профессии
Кондитер:

1.Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Ч.1: Учебное пособие. – М.: Академия, 2017.

2.Андронов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Ч.2: Учебное пособие. – М.: Академия, 2017.