

АННОТАЦИЯ К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

По профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Организация – разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Приморско-Ахтарский техникум индустрии и сервиса»

Общие положения Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основании федерального государственного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с целью определения содержания образования по данной профессии и обеспечения получения обучающимся квалификации - Повар, кондитер. В аннотации представлены планируемые результаты освоения учебной дисциплины (междисциплинарного курса), объем, форма аттестации, содержание.

Аннотации размещены согласно циклам дисциплин.

ОУД.01.01 РУССКИЙ ЯЗЫК Результаты освоения учебной дисциплины

•личностных:

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

• метапредметных:

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

• **предметных:**

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

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	114
в том числе:	
практические занятия	20
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Введение

- Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи
- Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография
- Раздел 3. Лексикология и фразеология
- Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография
- Раздел 5. Морфология и орфография
- Раздел 6. Синтаксис и пунктуация

ОУД.01.02 ЛИТЕРАТУРА

Результаты освоения учебной дисциплины

• **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

•метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, фор-мулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

•предметных:

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы
- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	171
в том числе:	
практические занятия	15
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Раздел 3. Поэзия второй половины 19в.

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

Раздел 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XXв.

- Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов
 Раздел 6. Особенности развития литературы 1930-начала 1940
 Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет
 Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов
 Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)
 Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов

ОУД.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)

Результаты освоения учебной дисциплины:

•личностные:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• метопредметные:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметные:

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

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	171
в том числе:	
практические занятия	164
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

1. Основное содержание

Введение

Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практические занятия

2. Профессионально ориентированное содержание

Практические занятия

ОУД.03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА; ГЕОМЕТРИЯ

Результаты освоения учебной дисциплины

- личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности;

- владение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

- умение самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

- умение использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности, выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности;

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

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации;

- умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения;

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

- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция;

- развитость пространственных представлений;

- способность воспринимать красоту и гармонию мира;

- предметных:

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

- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;
- понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;
- умение использовать готовые компьютерные программы, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах;
- владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
- сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	228
в том числе:	
Практические занятия	63
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

- Введение
- 1 Развитие понятия о числе
- 2 Корни, степени, логарифмы
- 3 Прямые и плоскости в пространстве
- 4 Комбинаторика
- 5 Координаты и векторы
- 6 Основы тригонометрии
- 7 Функции и графики
- 8 Многогранники и круглые тела
- 9 Начала математического анализа
- 10 Интеграл и его применение
- 11 Элементы теории вероятностей и математической статистики
- 12 Уравнения и неравенства

ОУД.04 ИСТОРИЯ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

личностные:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (герб, флаг, гимн);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовности к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметные:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

предметные:

- сформированность представлений о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике с учетом технического профиля.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	180
в том числе:	
практические занятия	61
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Введение

Древнейшая стадия истории человечества

Цивилизации Древнего мира

Цивилизации Запада и Востока в Средние века

От Древней Руси к Российскому государству

Россия в XVI – XVII вв.: от великого княжества к царству

Страны Запада и Востока в XVI – XVIII вв.

Россия в конце XVII – XVIII в.: от царства к империи

Становление индустриальной цивилизации

Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Российская империя в XIX в.

От Новой истории к Новейшей

Межвоенный период (1918-1939)

Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Соревнование социальных систем. Современный мир.

Апогей и кризис советской системы. 1945 – 1991 гг.

Российская Федерация на рубеже XX – XXI вв.

ОУД-05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Результаты освоения учебной дисциплины:

• личностные:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• метапредметные:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- **предметные:**
 - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
 - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
 - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
 - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
 - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	171
в том числе:	
практические занятия	161
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

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

Практическая часть

Учебно-методические занятия

Учебно-тренировочные занятия

Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Гимнастика

ОУД-06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты освоения учебной дисциплины:

- **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;

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

• **предметных:**

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
практические занятия	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

Раздел 4. Основы медицинских знаний

ОУД.07 ИНФОРМАТИКА

Результаты освоения учебной дисциплины:

•Личностные:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• Метопредметные:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• Предметные:

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

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	108
в том числе:	
практические занятия	164
Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

1. Информационная деятельность человека
2. Информация и информационные процессы
3. Средства информационных и коммуникационных технологий
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов.
5. Телекоммуникационные технологии

ОУД. 08 ФИЗИКА

Результаты освоения учебной дисциплины

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в

формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	108
в том числе:	
Лабораторные работы	23
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Введение

1. Механика
2. Молекулярная физика. Термодинамика
3. Электродинамика
4. Колебания и волны
5. Оптика
6. Основы специальной теории относительности
7. Элементы квантовой физики
8. Эволюция Вселенной

ОУД.09 ХИМИЯ

Результаты освоения учебной дисциплины

• личностные:

– чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

• метапредметные:

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• предметные:

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

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	171
в том числе:	
практические занятия	25
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Органическая химия

Раздел 2. Общая и неорганическая химия

ОУД.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛ. ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)

Результаты освоения учебной дисциплины

личностные:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

- гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметные:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметные:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития с учетом технического профиля.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	181
в том числе:	
практические занятия	40
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Содержание дисциплины

Введение

- Раздел 1. Человек. Человек в системе общественных отношений
- Раздел 2. Общество как сложная динамическая система.
- Раздел 3. Экономика
- Раздел 4. Социальные отношения.
- Раздел 5. Политика как общественное явление.
- Раздел 6. Право
- Раздел 7. Основы православной культуры

ОУД.11 БИОЛОГИЯ

Результаты освоения учебной дисциплины

- **личностных:**
 - сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
 - понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
 - способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
 - владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
 - способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
 - готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
 - обладание навыками безопасной работы во время проектноисследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
 - способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
 - готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
- **метапредметных:**
 - осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
 - повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
 - способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
 - способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
 - умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
- **предметных:**
 - сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
 - владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
 - сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
 - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
практические занятия	16
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Учение о клетке

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Раздел 4. Происхождение и развитие жизни на земле.

Раздел 5. Происхождение человека

Раздел 6. Основы экологии

Раздел 7. Бионика

ОУД.12 ГЕОГРАФИЯ

Результаты освоения учебной дисциплины

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

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

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

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

- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

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

- умение ориентироваться в различных источниках географической – информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	7
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Источники географической информации.

Раздел 2. Политическое устройство мира

Раздел 3. География мировых природных ресурсов

Раздел 4. География населения мира

Раздел 5. Мировое хозяйство

Раздел 6. Регионы мира

Раздел 7. Россия в современном мире

Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

ОУД.13 ЭКОЛОГИЯ

Результаты освоения учебной дисциплины

- **личностных:**

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

- **метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

- **предметных:**

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

– сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Экология как научная дисциплина

Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность

Раздел 3. Концепция устойчивого развития

Раздел 4. Охрана природы

ОУД.14 КУБАНОВЕДЕНИЕ

Результаты освоения учебной дисциплины

личностные:

- Воспитание российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к духовному наследию прошлого многонационального русского народа.
- Осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края.
- Осознание необходимости честного служения Отечеству, уважения к героическому прошлому своей страны.
- Понимание необходимости защиты страны от попыток нарушения суверенитета, подрыва её территориальной целостности.
- Воспитание нравственных качеств на примерах жизни и деятельности выдающихся исторических личностей.
- Усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального русского общества.
- Формирование основ самовоспитания с целью расширения кругозора, развития познавательной деятельности.
- Воспитание толерантного отношения к людям другой национальности и вероисповедания.
- Развитие навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста и взрослыми через систему освоения разнообразных социальных норм и практического применения социальных ролей в образовательной и общественно полезной деятельности с целью формирования уважительного и доброжелательного отношения к другим людям, умения вести диалог и конструктивно разрешать конфликтные ситуации цивилизованными способами.
- Воспитание сознательного отношения к учению как важнейшей сфере деятельности молодёжи, позволяющей развивать интеллектуальные и творческие способности.
- Формирование навыков саморазвития и самообразования для дальнейшей успешной социализации в профессиональной и общественной деятельности.
- Воспитание негативного отношения к вредным привычкам; привитие навыков здорового и безопасного образа жизни через осознание необходимости заниматься физкультурно-оздоровительной деятельностью.
- Понимание старшеклассниками необходимости осознанного выбора будущей профессии на основе понимания её ценностного содержания и возможности личного участия в решении важнейших социально-экономических проблем своего региона.
- Воспитание бережного отношения к природе родного края- формирование основ экологического мышления через систему исследовательской и проектной деятельности на уроках

кубановедения и во внеурочное время.

– Изучение семейных традиций разных народов, населяющих Кубань; формирование навыков бережного отношения к важнейшим семейным ценностям; воспитание уважительного отношения к членам своей семьи и памяти предков.

метапредметные:

– Умение самостоятельно определять цели и составлять планы, осознавая приоритетные и второстепенные задачи, контролировать и корректировать учебную, внеурочную и внешкольную деятельность с учётом предварительного планирования.

– Умение взаимодействовать с партнёрами в ходе совместной учебной деятельности, составлять план коллективной работы, формулировать её цели и задачи, прогнозировать результаты, приобретение навыков эффективного разрешения возникающих споров и конфликтов.

– Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, самостоятельного поиска наиболее эффективного способа решения задач, применения разнообразных методов познания окружающей действительности.

– Умение самостоятельно моделировать учебно-познавательную деятельность; систематизировать и анализировать данные, полученные из различных источников информации.

– Умение применять полученные знания для изучения функций различных социальных институтов, решения проблем социально-политического и экономического характера, а также объективной оценки результатов своей деятельности.

– Умение самостоятельно оценивать различного рода ситуации, возникшие в общественной жизни или семейно-бытовой сфере, и принимать необходимые решения.

– Умение соотносить поступки свои и других людей с нравственными ценностями и нормами поведения, установленными законом.

– Владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью; умение вести дискуссию по заданной проблеме, аргументировать свою точку зрения.

– Владение навыками ведения диалога с обоснованием собственной точки зрения по наиболее сложным и спорным вопросам истории страны и региона XX начала XXI в.

– Владение навыками использования источниковедческой базы для создания конечного образовательного продукта в виде доклада, презентации, эссе, реферата.

– Умение использовать информационно-коммуникационные технологии в различных сферах деятельности.

предметные:

– Владение навыками использования исторических и географических карт при изучении важнейших событий в истории кубанского региона.

– Умение искать, анализировать и оценивать содержащиеся в различных источниках информации данные об исторических событиях, имевших место на территории Кубани.

– Умение аргументировать свою точку зрения, высказывая собственное мнение по проблемам социально-экономического развития кубанского региона.

– Умение применять знания, полученные на уроках кубановедения, в своей практической деятельности; использовать навыки проектно-исследовательской работы при решении социально значимых проблем региона.

– Владение навыками исторической реконструкции для изучения историко-культурных объектов своей малой родины.

– Использование широкого спектра социально-экономической информации для характеристики региональной специфики регулирования общественных отношений в период становления гражданского общества на Кубани.

– Умение оценивать вклад выдающихся личностей, живших и работавших на Кубани, в развитие нашего региона.

– Умение характеризовать исторические события и явления, происходившие на Кубани, в контексте истории Российского государства.

– Умение применять знания по кубановедению для сохранения памятников природы, истории и культуры на территории Краснодарского края и других российских регионов.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	57
в том числе:	
практические занятия	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Введение

Природа края и ее исследователи. История региона в далеком прошлом. Кубань в XI-XVII вв.

Освоение Кубани в конце XVII -XVIII в. Кубань в XIX столетии. Культура кубанского края. Развитие Кубани в XX веке.

Кубань сегодня: политический ракурс. Край в правовом поле Российской Федерации. Кубань - культурный центр юга России.

УД.15 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Результаты освоения учебной дисциплины

• **личностные:**

- сформированность субъектной позиции обучающегося как способности самостоятельно решать практические задачи в сфере финансов и ответственно относиться к принимаемым на себя долговым обязательствам;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современным представлениям в сфере финансов;

- понимание прав и обязанностей в сфере финансов и возможностей их практического воплощения, а также наличия риска в осуществлении операций с различными финансовыми инструментами.

• **метапредметные:**

- владение умением решать практические финансовые задачи:

- анализировать практическую задачу в сфере финансов;

- ставить цели финансовой деятельности;

- планировать достижение целей, направленных на решение финансовой задачи;

- находить альтернативы решения финансовой задачи; — оценивать альтернативы решения практической финансовой задачи и делать оптимальный выбор;

• **владение коммуникативными компетенциями:**

- вступать в коммуникацию со сверстниками и учителем, понимать и продвигать предлагаемые идеи;

- анализировать и интерпретировать финансовую информацию из различных источников;

- владение умением выступать в различных финансово-экономических ролях (покупателя безналичным и наличным способом, заёмщика и кредитора, вкладчика, участника фондового рынка, налогоплательщика, потребителя страховых услуг и др.);

• **владение умением осуществлять рефлекссию своей учебной и практической деятельности.**

• **предметные:**

- владение базовыми понятиями финансовой сферы (банк, депозит, кредит, портфель инвестиций, страхование, страховой случай, фондовый рынок, ценные бумаги, налоги, налоговый вычет, пенсия, пенсионные накопления, бизнес, стартап, финансовый риск, финансовое мошенничество);

- владение знаниями (правил поведения) в определённых финансовых институтах (банк, фондовый рынок, пенсионный фонд, налоговая служба, страховая компания и др.).

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная нагрузка всего	36
в том числе:	
Практические занятия	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Содержание дисциплины

- Раздел 1. «Банки: чем они могут быть вам полезны в жизни»
- Раздел 2. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов
- Раздел 3. Налоги: почему их надо платить
- Раздел 4. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду
- Раздел 5. Собственный бизнес: как создать и не потерять
- Раздел 6. Финансовые мошенничества: как распознать и не стать жертвой
- Раздел 7. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления
- Раздел 8. Итоговый контроль по курсу

УД.16 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты освоения учебной дисциплины

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

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;
- осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи.

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

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние экономики и предпринимательства в Краснодарском крае;
- структуру и функции бизнес-плана.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	18
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

- Раздел 1. Предпринимательство в России.
- Раздел 2. Содержание предпринимательской деятельности
- Раздел 3. Организационно – правовые формы предпринимательства.
- Раздел 4. Социально – психологические аспекты предпринимательства.
- Раздел 5. Государственное регулирование предпринимательской деятельности
- Раздел 6. Налоговое регулирование предпринимательской деятельности
- Раздел 7. Предпринимательский риск.
- Раздел 8. Культура предпринимательства.
- Раздел 9. Бизнес и предпринимательство. Открытие и закрытие своего дела

УД.17 АСТРОНОМИЯ

Результаты освоения учебной дисциплины

- **личностных:**

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
- **метапредметных:**
 - умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
 - умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
 - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
- **предметных:**
 - сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
 - понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
 - владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
 - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
 - осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	8
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Раздел 1. История развития астрономии.

Раздел 2. Устройство Солнечной системы.

Раздел 3. Строение и эволюция Вселенной.

УД.18 РУССКАЯ РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Результаты освоения учебной дисциплины

- **личностных:**
 - развитие эстетического сознания через освоение наследия русских мастеров слова;
 - формирование целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое и духовное многообразие окружающего мира;
 - формирование умения аргументировать собственное мнение.
- **метапредметных:**
 - развитие логического мышления, самостоятельности и осмысленности выводов и умозаключений;

- развитие умения организовывать свою деятельность, определять её цели и задачи;
- выбирать средства реализации цели и применять их на практике, оценивать достигнутые результаты.

- **предметных:**

- овладение навыками и приёмами филологического анализа текста художественной литературы;
- формирование коммуникативной грамотности;
- формирование практических умений и навыков по самостоятельному созданию собственных текстов различных стилей и жанров.
- В результате изучения учебной дисциплины «Родная русская литература» обучающийся должен:

- **уметь:**

- чувствовать основную эмоциональную тональность художественного текста и динамику авторских чувств;
- видеть читаемое в воображении, представлять себе образы текста; соединять образы, мысли, чувства, наполняющие текст с собственным личным опытом, с пережитым в реальности;
- анализировать художественный текст, чувствовать красоту произведения, его идейное своеобразие и художественную форму;
- соотносить музыкальную, театральную, изобразительную интерпретацию текста с авторской мыслью произведения;
- выразительно читать изученные произведения, соблюдая нормы литературного произношения;
- вести самостоятельную проектно-исследовательскую деятельность и оформлять результаты в разных форматах (работа исследовательского характера, реферат, доклад, сообщение).

- **знать/понимать:**

- взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- значимость чтения и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития;
- необходимость систематического чтения как средства познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- восприятие родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской культуры.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	8
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Раздел 1. История развития астрономии.

Раздел 2. Устройство Солнечной системы.

Раздел 3. Строение и эволюция Вселенной.

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- *использовать лабораторное оборудование;*
- *определять основные группы микроорганизмов;*
- *проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным знаниям;*
- *выращивать микробов на различных питательных средах;*
- *проводить санитарно-бактериологический анализ кулинарных изделий*

Знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания,
- *устройство микроскопа;*
- *технику микроскопирования;*
- *питательные среды для выращивания микроорганизмов;*
- *морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;*
- *классификацию, отличительные особенности про-и эукариот;*
- *генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;*
- *обмен веществ и питание микробов;*
- *влияние внешней среды на микроорганизмы;*

- правила применения пищевых добавок, красителей, загустителей
- нормы и принципы питания для снижения веса;
- санитарно-бактериологические исследования смывов рук, одежды, инвентаря и оборудования.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	56
в том числе:	
теоретическое обучение	32
контрольные работы	3
лабораторные работы	2
практические занятия (если предусмотрено)	17
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
- *оценивать качество орехоплодных плодов;*
- *оценивать качество муки по стандарту* проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

- оценивать качество орехоплодных плодов;
- оценивать качество муки по стандарту

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
- *сертификация, стандартизация, штриховое кодирование;*
- *химический состав, пищевая ценность продуктов;*
- *генетически модифицированные пищевые продукты*

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Самостоятельная работа	2
Объем учебной дисциплины	74
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия (если предусмотрено)	16
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	2
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

Содержание дисциплины

- Тема 1. Химический состав пищевых продуктов
- Тема 1.1.Классификация продовольственных товаров
- Тема 2.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
- Тема 3.Товароведная характеристика зерновых товаров
- Тема 4.Товароведная характеристика молочных товаров
- Тема 5.Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
- Тема 6.Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов
- Тема 7.Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров
- Тема 8.Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- различать характеристики основных типов организаций питания отечественных от зарубежных странах;
- соблюдать характеристику структуры производства организации питания по требованиям WSR;
- соблюдать организацию рабочих мест повара в кулинарном, кондитерском, горячем цехах по требованиям WSR.
- проводить исследование технологических характеристик теплового оборудования;
- подготавливать к работе, использовать печи на твердом топливе;
- подготавливать к работе, использовать оборудование для процессов вакуумирования и упаковки;
- соблюдать правила безопасности эксплуатации холодильного оборудования. Сушикейсы;
- соблюдать требования системы ХАССП к соблюдению санитарной гигиены;
- соблюдать правила безопасности эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде;
- соблюдать правила безопасности эксплуатации; газowych горелок, газowych аппаратах

Знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания;
- характеристики основных типов организаций питания отечественных и зарубежных странах;
- характеристику структуры производства организации питания по требованиям WSR;
- организацию рабочих мест повара в кулинарном, кондитерском, горячем цехах по требованиям WSR.
- общие сведения о тепловом оборудовании, о печах на твердом топливе;
- правила работы, использования оборудования для процессов вакуумирования и упаковки;
- соблюдения правил безопасности эксплуатации холодильного оборудования. Сушикейсы;
- требования системы ХАССП к соблюдению санитарной гигиены;
- правил безопасности эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.
- тепловой изоляции, ее назначения, виды теплоизоляционных материалов характеристика и свойства горючих газов; газowych горелки, виды;
- признаков правильного и неправильного горения газа; автоматика безопасности и регулирования теплового режима в газowych аппаратах

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	66

В том числе:	
теоретическое обучение	46
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	4
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания
 Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания
 Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства
 Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
 Тема 2.1 Механическое оборудование
 Тема 2.2 Тепловое оборудование
 Тема 2.3 Холодильное оборудование

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.
- *применять основные направления социально-экономического развития России и зарубежных стран*
- *применять основные понятия рыночной экономики в России и зарубежных странах*
- *ориентироваться в инфраструктуре и конъюнктуре рынка в России и зарубежных странах*
- *применять закон спроса и предложения в России и зарубежных странах*
- *решать ситуационные задачи с определением организационно-правовых форм коммерческих и некоммерческих организаций работая в сфере услуг*
- *решать ситуационные задачи с определением организационно-правовых видов коммерческих и некоммерческих организаций в сферах услуг.*

Знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
- *основные направления социально-экономического развития России и зарубежных стран*
- *основные понятия рыночной экономики в России и зарубежных странах*

- инфраструктуру и конъюнктуру рынка в России и зарубежных странах
- закон спроса и предложения в России и зарубежных странах
- решение ситуационных задач с определением организационно-правовых форм коммерческих и некоммерческих организаций работа в сфере услуг
- решение ситуационных задач с определением организационно-правовых видов коммерческих и некоммерческих организаций в сферах услуг.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	44
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	3
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.
- документальное оформление выплаты заработной платы.

Знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;

- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
- *порядок расчета заработной платы, учет использования рабочего времени.*

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные занятия (если предусмотрено)	12
практические занятия (если предусмотрено)	
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	1
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

- Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета
- Тема 2. Ценообразование в общественном питании
- Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация
- Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Тема 7. Учет труда и его оплата

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Результаты освоения учебной дисциплины

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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

Знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	23
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	1
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Введение

Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность
Тема 3.1 Электробезопасность
Тема 3.2 Пожарная безопасность
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию

ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;
- пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;
- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)
- к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- *завершать общение;*
- *извлекать необходимую, интересующую информацию;*
- *отделять главную информацию от второстепенной;*
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом;
- понимать:
- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- *отделять главную информацию от второстепенной;*
- *выявлять наиболее значимые факты;*
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию;
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;

- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой;
- основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;
- употребление существительных без артикля;
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- наречия в сравнительной и превосходной степенях;
- неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- глагол, понятие глагола-связки;
- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	124
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	128
в том числе:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	124
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

Содержание дисциплины

- Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.
- Тема 2. Овощи, зелень, специи.
- Тема 3. Фрукты, ягоды.
- Тема 4. Мясо и птица.
- Тема 5. Рыба и морепродукты.
- Тема 6. Молоко и молочные продукты.
- Раздел 7. Десерты и выпечка.
- Раздел 8. Напитки.
- Тема 9. Здоровое питание
- Тема 10. Типы организаций питания и работа персонала.
- Тема 11. Предприятия общественного питания.
- Тема 12. Составление меню. Названия блюд.
- Тема 13. Кухня. Производственные помещения и оборудование.
- Тема 14. Кухонная, столовая и барная посуда.
- Тема 15. Обслуживание посетителей в ресторане
- Тема 16. Система закупок и хранения продуктов
- Тема 17. Организация работы официанта и бармена
- Тема 18. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.
- Тема 19. Кухни народов мира.
- Тема 20. Традиции русской кухни
- Тема 21. Моя профессия повар
- Тема 22. Правила этикета: профессиональный этикет

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты освоения учебной дисциплины

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;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.

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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка, всего	36
в том числе:	
самостоятельная работа обучающегося	2
нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Гражданская оборона

Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка

ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

Знать

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
Самостоятельная работа	0
Объем образовательной программы	40
практические занятия	38
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

- Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни
Тема 2. Общая физическая подготовка
Тема 3. Лёгкая атлетика
Тема 4. Спортивные игры
Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)
Тема 6. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов

**ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- *пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;*
- *использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;*
- *использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;*
- *обеспечивать информационную безопасность;*
- *применять антивирусные средства защиты информации;*
- *осуществлять поиск необходимой информации;*
- *распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;*
- *анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;*
- *правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;*
- *составить план действия;*
- *определить необходимые ресурсы;*

- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- излагать свои мысли на государственном языке;
- оформлять документы;
- описывать значимость своей профессии;
- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
- оформлять бизнес-план;
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.

Знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;

- структура плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современная научная и профессиональная терминология;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психологию коллектива;
- психологию личности;
- основы проектной деятельности;
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов;
- сущность гражданско-патриотической позиции;
- общечеловеческие ценности;
- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	50
В том числе:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	32
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Автоматизированная обработка: основные понятия.

Тема 1.1 Тема 1.1. Информация, информационные процессы и информационное общество.

Раздел 2. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем.

Тема 2.1. Технические средства персонального компьютера.

Тема 2.2. Информационные системы.

Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.

- Тема 3.1. Технология обработки текстовой информации.
 Тема 3.2. Технология обработки графической информации.
 Тема 3.3. Компьютерные презентации.
 Тема 3.4. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности.
 Тема 3.5. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.
 Раздел 4. Состав, функция и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.
 Тема 4.1. Компьютерные сети.
 Раздел 5. Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.
 Тема 5.1. Основы технической компьютерной безопасности.
 Тема 5.2. Программное обеспечение профессиональной деятельности.

ОП.11 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- *выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;*
- *рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос,*
- *консультировать потребителей,*
- *владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке творчески оформлять тарелку*
- *порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры*

Знать:

- *методы сервировки и подачи,*
- *правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;*
- *правила, техника общения с потребителями;*
- *виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос*

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	20
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	2
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

- Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним*
Тема 2. Торговые помещения организаций питания
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания
Тема 5. Этапы организации обслуживания
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 9. Специальные формы обслуживания

ОП.12 СПЕЦИАЛЬНЫЙ РИСУНОК И ЛЕПКА Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции

Знать:

- технику рисунка и ее многообразие;
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композицию тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	62
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы рисования

Тема 2. Рисунок с натуры. Композиция тортов

Тема 3. Лепка

ОП.13 ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям;
принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

Знать:

творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;

оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	62
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в карвинг

Тема 2. Базовые узоры на овощах и фруктах

Тема 3. Базовые цветы

Тема 4 Объемные цветы

Тема 5. Моделирование композиций

Тема 6 Базовые букеты

ОП.14 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

Знать:

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники, приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	58
лабораторные и практические занятия (если предусмотрено)	6
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-

Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в психологию делового общения

Тема 1.1 Общение как социально-психологическая проблема

Тема 1.2 Общение, его виды и формы

Тема 1.3 Вербальные и невербальные особенности в процессе общения

Тема 1.4 Психологические аспекты переговорного процесса

Тема 1.5 Психологические особенности публичного выступления

Тема 1.6 Спор, дискуссия, полемика. Происхождение и психологические особенности

Тема 1.7 Конфликты и конфликтные ситуации

Тема 1.8 Особенности письменного и телефонного общения

Тема 1.9 Имидж делового человека и деловой этикет

Тема 1.10 Документационное обеспечение делового общения

Раздел 2. Деловое общение и межличностные отношения

Тема 2.1 Межличностная аттракция

Тема 2.2 Чувства и эмоции в деловом общении

Тема 2.3 Доверительное общение

Раздел 3. Трудности и дефекты общения

Тема 3.1 Трудности общения. Барьеры в общении

Тема 3.2 Дефицитное общение. Особенности проявления дефицитного общения

Тема 3.3 Дефектное общение. Особенности проявления дефектного общения

Тема 3.4 Деструктивное общение. Особенности проявления деструктивного общения

Раздел 4. Эффективное общение

Тема 4.1 Факторы успешного общения

Тема 4.2 Новые направления в исследовании межличностного общения

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

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

МДК. 01.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств,

рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

организовать процесс механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород;

соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки рыбы осетровых пород;

организовать хранение обработанной рыбы осетровых пород в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде;

организовать процесс механической кулинарной обработки нутрии и приготовление полуфабрикатов из нее;

соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки нутрии;

организовать хранение обработанной нутрии в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде;

соблюдать правила приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород и нутрии;

организовать обработку, подготовку и приготовление полуфабрикатов национальной кухни

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

процесс механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород;

правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки рыбы осетровых пород;

хранение обработанной рыбы осетровых пород в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде;

процесс механической кулинарной обработки нутрии и приготовление полуфабрикатов из нее;

правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки нутрии;

хранение обработанной нутрии в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде;

правила приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород и нутрии;

обработку, подготовку и приготовление полуфабрикатов национальной кухни

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40
в том числе:	
практические занятия	19
Самостоятельная работа обучающегося	2

Содержание дисциплины

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

МДК 01.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;

организовать процесс механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород;

соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки рыбы осетровых пород;

организовать хранение обработанной рыбы осетровых пород в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде;

организовать процесс механической кулинарной обработки нутрии и приготовление полуфабрикатов из нее;

соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки нутрии;

организовать хранение обработанной нутрии в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде;

соблюдать правила приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород и нутрии;

организовать обработку, подготовку и приготовление полуфабрикатов национальной кухни

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
процесс механической кулинарной обработки рыбы осетровых пород;
правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки рыбы осетровых пород;
хранение обработанной рыбы осетровых пород в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде;
процесс механической кулинарной обработки нутрии и приготовление полуфабрикатов из нее;
правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для обработки нутрии;
хранение обработанной нутрии в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде;
правила приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород и нутрии;
обработку, подготовку и приготовление полуфабрикатов национальной кухни

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	90
в том числе:	
практические занятия	31
Самостоятельная работа обучающегося	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов
 Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья
 Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы
 Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов
 Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов
 Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика
 Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика
 Тема 2.8 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов национальной кухни

УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА И ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Результаты освоения

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места;
 подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
 обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
 приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
 ведения расчетов с потребителями;
обработки различными методами, подготовки традиционных видов рыбы осетровых пород, нутрии;
приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанной рыбы осетровых пород и нутрии, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
обработки, подготовки и приготовления полуфабрикатов национальной кухни

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики
УП.01 – 108 часа
ПП.01 – 144 часа

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по каждому виду деятельности.

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

- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости продуктов. Применять комбинированные способы приготовления творческого оформления и подачи блюд народов мира. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости продуктов. Применять комбинированные способы приготовления творческого оформления и подачи блюд народов мира.

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд народов мира.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	42
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовки к реализации блюд народов мира

МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости продуктов. Применять комбинированные способы приготовления творческого оформления и подачи блюд народов мира. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости продуктов. Применять комбинированные способы приготовления творческого оформления и подачи блюд народов мира.

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

знать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд народов мира.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	160
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	144
в том числе:	
практические занятия	62
Самостоятельная работа обучающегося	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА И ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Результаты освоения

иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

УП.02 – 180 часов

ПП.03 -360 часа

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по каждому виду деятельности.

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

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

МДК. 03.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

выбирать набор продуктов для молекулярной гастрономии, фьюжен кулинарии, фудпейринга, блюд японской кухни

организовать работу по приготовлению молекулярной кухни в домашних условиях, фьюжен, фудпейринга, блюд японской кухни

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

*выбор набора продуктов для молекулярной гастрономии, **фьюжн кулинарии**, фудпейринга, блюд японской кухни*

*организацию работ по приготовлению молекулярной кухни в домашних условиях, **фьюжн**, фудпейринга, блюд японской кухни с соблюдением санитарных норм и правил*

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

*выбор набора продуктов для молекулярной гастрономии, **фьюжн кулинарии**, фудпейринга, блюд японской кухни*

*организацию работ по приготовлению молекулярной кухни в домашних условиях, **фьюжн**, фудпейринга, блюд японской кухни с соблюдением санитарных норм и правил*

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК. 03.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

выбирать набор продуктов для молекулярной гастрономии, фьюжн кулинарии, фудпейринга, блюд японской кухни

организовать работу по приготовлению молекулярной кухни в домашних условиях, фьюжн, фудпейринга, блюд японской кухни

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

выбор набора продуктов для молекулярной гастрономии, фьюжн кулинарии, фудпейринга, блюд японской кухни

организацию работ по приготовлению молекулярной кухни в домашних условиях, фьюжн, фудпейринга, блюд японской кухни с соблюдением санитарных норм и правил

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

выбор набора продуктов для молекулярной гастрономии, фьюжн кулинарии, фудпейринга, блюд японской кухни

организацию работ по приготовлению молекулярной кухни в домашних условиях, фьюжн, фудпейринга, блюд японской кухни с соблюдением санитарных норм и правил

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Максимальная учебная нагрузка	122
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	112
в том числе:	
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА И ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Результаты освоения

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

*выбора набора продуктов для молекулярной гастрономии, **фьюжн кулинарии**, фудпейринга, блюд японской кухни*

*организации работ по приготовлению молекулярной кухни в домашних условиях, **фьюжн**, фудпейринга, блюд японской кухни с соблюдением санитарных норм и правил*

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

УП.03 – 108 часа

ПП.03 -180 часов

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по каждому виду деятельности.

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

- ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ХОЛОДНЫХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты безопасности при приготовлении сладких блюд народов мира

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков народов мира.

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовых сладких блюд народов мира

соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд народов мира.

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при приготовлении сладких блюд народов мира

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления сладких блюд народов мира

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд народов мира

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40
в том числе:	
практические занятия	8

Самостоятельная работа обучающегося	2
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

МДК. 04.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты безопасности при приготовлении сладких блюд народов мира

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков народов мира.

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовых сладких блюд народов мира

соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению блюд народов мира.

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при приготовлении сладких блюд народов мира

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления сладких блюд народов мира

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд народов мира

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	60
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА И ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Результаты освоения

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания при приготовлении сладких блюд народов мира

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов для приготовления сладких блюд народов мира

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд народов мира, а также десертов и напитков

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

УП.04 – 72 часа

ПП.04 – 108 часов

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по каждому виду деятельности.

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

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

МДК. 05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ **Результаты освоения учебной дисциплины**

Уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

готовить кондитерских изделий применением пищевых волокон;

подготавливать к работе, безопасной эксплуатации организации работы на пищевом принтере;

готовить кондитерские изделия для диетического питания, теста из различных видов муки для приготовления национального хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе национальных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста, диетического крема для тортов и пирожных

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
приготовление кондитерских изделий с применением пищевых волокон;

подготовку к работе, безопасной эксплуатации организации работы на пищевом принтере;

приготовления кондитерского изделия для диетического питания, теста из различных видов муки для приготовления национального хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе национальных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста, диетического крема для тортов и пирожных

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	40
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

МДК 05.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Результаты освоения учебной дисциплины

Уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

готовить кондитерских изделий применением пищевых волокон;

подготавливать к работе, безопасной эксплуатации организации работы на пищевом принтере;

готовить кондитерские изделия для диетического питания, теста из различных видов муки для приготовления национального хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе национальных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста, диетического крема для тортов и пирожных

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении *приготовление кондитерских изделий с применением пищевых волокон;*

подготовку к работе, безопасной эксплуатации организации работы на пищевом принтере;

приготовления кондитерского изделия для диетического питания, теста из различных видов муки для приготовления национального хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе национальных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста, диетического крема для тортов и пирожных

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	190
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	168
в том числе:	
практические занятия	64
Самостоятельная работа обучающегося	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе

Тема 2.3. Приготовление глазури

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА И ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Результаты освоения

иметь практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;

ведения расчетов с потребителями

приготовления кондитерских изделий с применением пищевых волокон;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации организации работы на пищевом принтере;

приготовления кондитерского изделия для диетического питания, теста из различных видов муки для приготовления национального хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе национальных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста, диетического крема для тортов и пирожных

Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики

УП.05 – 144 часа

ПП.05 – 432 часов

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по каждому виду деятельности.