

Смоленское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол № 1 от 30.08 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский
многопрофильный аграрный колледж»
Г.В. Терехов

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

квалификация: **техник – технолог**

Базовый уровень подготовки

Форма подготовки – очная, заочная

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Согласовано



ПО «Рославльское РАЙПО» Л.Я.Кормер

ПО «ОСТЕРСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ» председатель правления Г.Г. Захарова



ООО «РК ФАБРИКА» Е.А.Голованова



ИП «БЛИЗУЧЕНКО» А.Л.Близученко



Организация-разработчик: смоленское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение

«Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Разработчики:

Новикова Людмила Михайловна - заместитель директора по информационной работе и ресурсному обеспечению;

Горбунова Нина Валентиновна заместитель директора по УМР;

Глебов Андрей Николаевич - заместитель директора по производственной практике и производственной работе;

Огурцова Наталья Васильевна - заместитель директора по безопасности, профориентационной и воспитательной работе;

Козлова Светлана Александровна - заведующая теоретическим обучением;

Даниленкова Надежда Афанасьевна - председатель цикловой методической комиссии, преподаватель;

Ерошенкова Татьяна Сергеевна - мастер производственного обучения, преподаватель;

Курбацкая Любовь Владимировна - преподаватель, мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована решением Педагогического совета СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»,

протокол № 1 от «30».08.2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Определение
- 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО
- 1.3. Общая характеристика ОПОП СПО по специальности
- 1.4. Требования к уровню подготовки, необходимые для освоения ОПОП

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника
- 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника, как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной ОПОП.

- 3.1. Общие компетенции выпускника
- 3.2. Профессиональные компетенции выпускника
- 3.3. Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП и оценочных средств

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

- 4.1. Учебный план подготовки.
- 4.2. Календарный учебный график.
- 4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).
- 4.4. Программы учебной и производственной практик.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП

6. Характеристики среды учреждения СПО, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП

- 7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
- 7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников.

8. Приложения

Приложение 1. Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Учебный план подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

Приложение 5. Программа учебной практики

Приложение 6. Программа производственной практики

Приложение 7. Программа преддипломной практики

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО), реализуемая Смоленским областным государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Козловский аграрно – технологический техникум» по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания** по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014г.), а также с рекомендованной примерной основной образовательной программой.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной, производственной и преддипломной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в РФ»;
- Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14.06.2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. N 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014г.),
- профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда

- России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- ООП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке ООП СПО учтены требования международных стандартов к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia (далее – WSR);
- Устав СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

1.3. Общая характеристика ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предназначена для методического обеспечения учебного процесса и предполагает формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускники данной специальности работают на предприятиях общественного питания г.Рославля, Рославльского, Ершичского, Шумяческого районов Смоленской области, Брянской области.

Срок освоения ОПОП СПО

Нормативный срок освоения программы **базовой** подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – **2 года 10 месяцев;**
- на базе основного общего образования – **3 года 10 месяцев.**

Трудоемкость ОПОП СПО

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

| | |
|--|----------|
| Обучение по учебным циклам | 120 нед |
| Учебная практика | 28 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) | |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 7 нед. |
| Государственная (итоговая) аттестация | 6 нед. |
| Каникулярное время | 34 нед. |
| Итого | 199 нед. |

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель промежуточная аттестация – 2 недели каникулярное время – 11 недель.

Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП составляет на базе основного общего образования – 6480 часов за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности включает все виды аудиторной и самостоятельной работы

обучающихся, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОПОП.

| Индекс учебного цикла ОПОП | Учебные циклы | Трудоемкость в аудиторных часах |
|----------------------------|--|---------------------------------|
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 1404 |
| | Базовая часть | 1404 |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 548 |
| | Базовая часть | 420 |
| | Вариативная часть | 128 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 209 |
| | Базовая часть | 208 |
| | Вариативная часть | 1 |
| | Профессиональный цикл | 2159 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 748 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 1411 |
| | Базовая часть | 1424 |
| | Вариативная часть | 735 |
| | ВСЕГО | 4320 |

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

При поступлении на обучение по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии рабочего (повар, кондитер)

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения основной профессиональной образовательной программы

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

3.1 Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

| Код | Наименование общих компетенций |
|------|---|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |

| | |
|-------|--|
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

3.2 Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|---|
| ВПД 1 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ВПД 2 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| ВПД 3 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |

| | |
|--------|--|
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ВПД 4 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ВПД 5 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ВПД 6 | Организация работы структурного подразделения. |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ВПД 7 | Выполнение работ по профессии рабочего (повар) |
| ПК 7.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |

| | |
|---------|--|
| ПК 7.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ПК 7.4 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 7.5 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 7.6 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| ПК 7.7 | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем |
| ПК 7.8 | Готовить бульоны и отвары |
| ПК 7.9 | Готовить простые супы |
| ПК 7.10 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 7.11 | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПК 7.12 | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 7.13 | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 7.14 | Производить обработку мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 7.15 | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы |
| ПК 7.16 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 7.17 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 7.18 | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ПК 7.19 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями |
| ПК 7.20 | Готовить и оформлять салаты |
| ПК7.21 | Готовить и оформлять простые холодные закуски |
| ПК 7.22 | Готовить и оформлять простые холодные блюда |

| | |
|---------|--|
| ПК 7.23 | Готовить простые холодные и горячие сладкие блюда |
| ПК 7.24 | Готовить простые горячие напитки |
| ПК 7.25 | Готовить и оформлять простые холодные напитки |
| ПК 7.26 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 7.27 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 7.28 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 7.29 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |
| ПК 7.30 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК7.31 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |

3.3 Матрица соответствия составных частей ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и компетенций, формируемых в результате освоения данной ОПОП (Приложение № 1).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО

4.1. Календарный учебный график (Приложение2)

4.2. Учебный план (Приложение3)

4.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей (Приложение 4)

4.5. Программа преддипломной практики. (Приложение №7)

5. Ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение ОПОП СПО формируется на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определенных ФГОС СПО по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реализация ОПОП СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Обеспечивается повышение квалификации каждым преподавателем не реже, чем один раз в 3 года.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается разработанным методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, которая содержит различные издания по основным изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Используемый библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 10 лет).

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных программ, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, разнообразных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Колледж располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей реализацию основной профессиональной образовательной программы базового уровня.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности обеспечивается проведение лабораторных и практических занятий, включая в качестве обязательного компонента практические задания с использованием персональных компьютеров.

Для реализации ОПОП учреждение располагает следующими кабинетами, лабораториями:

Кабинеты:

Русского языка и литературы;

Социально-экономических дисциплин;

Иностранного языка;

Математики;

Биологии;

Химии;

Физики;

Информационных технологий в профессиональной деятельности;

Экологических основ природопользования;

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

Химии;

Метрологии и стандартизации;

Микробиологии и стандартизации;

Учебный кулинарно-кондитерский цех

Спортивный комплекс:

Спортивный зал;

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
Актовый зал.

6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

В СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж» действует система ученического самоуправления, которая охватывает все стороны жизни обучающихся. Действие органов ученического самоуправления осуществляется в соответствии с уставом СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж».

Ученический совет наделен широкими полномочиями и реальными возможностями в управлении жизни обучающихся колледжа. Представители ученического совета колледжа принимают активное участие в городских молодежных проектах и в работе органов управления молодежной политикой г. Рославля. Функционирует ученическая социальная служба «Делай добро», организован фотоконкурс студенческих групп к 75-летию колледжа. Работа ученического Совета связывается с популяризацией социального служения, благотворительностью как мировоззренческой ориентации личности и образа жизни обучающихся.

В колледже организована краеведческая работа, работает музей колледжа по изучению Родного края. В целях координации и совершенствования воспитательной работы колледжа установлены партнерские отношения с Домом культуры д. Козловка, Комитетом молодежной политикой г. Рославля.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающихся ОПОП среднего профессионального образования по специальности

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с рабочими программами по дисциплинам и МДК. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные и письменные проверочные работы, устный опрос, тестирование, эссе, рефераты, решение практических задач и ситуаций и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения. Используются формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП СПО

Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образовательного учреждения является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. Цель итоговой государственной аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами итоговой государственной аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Итоговая государственная аттестация техников-технологов по специальности «Технология продукции общественного питания» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Контрольно-оценочные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КОС по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в программе, разрабатываются задания к демонстрационному экзамену.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоения всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы. Разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Типовые задания в программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках (в т.ч. WSR) оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной специальности.

Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Требования к выпускной квалификационной работе

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы – завершающий этап подготовки техника - технолога.

Квалификация техник-технолог - это степень, отражающая образовательный уровень выпускника, свидетельствующая о наличии фундаментальной подготовки по соответствующей специальности.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы

исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее обучающимся курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается преподавателями с учетом рекомендаций работодателей, утверждается на заседании цикловой методической комиссии дисциплин профессионального цикла.

Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности техников-технологов, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм собственности.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие документы, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро рыночных экономических отношений.

Для проведения защиты выпускных (квалификационных) работ приказом директора колледжа создается государственная аттестационная комиссия, председатель которой утверждается Департаментом Смоленской области по образованию, науке и делам молодежи.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»,

Квалификация базовой подготовки – техник технолог

Составлена и согласована с учетом пожеланий работодателей:

- Правлением «Рославльское Райпо» в лице председателя правления Л.Я. Кормер
- Правлением Потребительское общество» Остерский хлебокомбинат» в лице председателя правления Г.Г.Захарова
- ООО «РК Фабрика» в лице руководителя Е.А.Голованова
- ИП «Близученко» в лице руководителя А.Л.Близученко

В пожеланиях работодателей требовалось сформировать у обучающихся общие и профессиональные компетенции по данной специальности и возможность выпускникам данной специальности работать на предприятиях общественного питания по следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии рабочего (Повар, кондитер).

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний. Выбранное формирование вариативной части создает условия, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника колледжа в соответствии с запросами регионального рынка труда, в первую очередь на предприятиях социальных партнеров.

В цикле общепрофессиональных дисциплин за счет вариативной части предусмотрено изучение дисциплин: «Бухгалтерский учет в общественном питании»-64 часа, «Моделирование профессиональной деятельности» -48 часов, «Основы анимационной деятельности» - 48 часов, «Кухни народов мира»-48 часов, «Детское питание» - 48 часов и 76 часов добавлены на увеличение изучения предложенных ФГОС СПО профессиональных дисциплин

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования базовой подготовки
Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

| Индекс | Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы | Время в неделях | Макс. учебная нагрузка обучающегося, час. | Обязательная учебная нагрузка | | | Рекомендуемый курс изучения |
|----------------|---|-----------------|---|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| | | | | Всего | В том числе | | |
| | | | | | лабор. и практ. занятий | курсов. работа (проект) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | Обязательная часть циклов ОПОП | 57 | 3078 | 2052 | 1062 | 30 | |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | 630 | 420 | 322 | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | 48 | | | 2 |
| ОГСЭ.02 | История | | | 48 | | | 1 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | | | 162 | 162 | | 1-3 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 324 | 162 | 160 | | 1-3 |

| | | | | | | | |
|--------------|---|--|-------------|-------------|------------|-----------|-----|
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | | 312 | 208 | 104 | | |
| ЕН.01 | Математика | | | | | | 1 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | | | | 1 |
| ЕН.03 | Химия | | | | | | 1-2 |
| П.00 | Профессиональный цикл | | 2136 | 1424 | 636 | 30 | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | | 624 | 416 | 164 | | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | | | | | | 1 |
| ОП.02 | Физиология питания | | | | | | 1 |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | | | | | 1 |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | | | | 2 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | | | | | | 2 |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | | | | 3 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | | | | | 3 |
| ОП.08 | Охрана труда | | | | | | 2 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | 68 | 48 | | 2 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | 1512 | 1008 | 472 | | |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | | | 1 |

| | | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|---|
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | | | | 1 |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | | | | | | 1 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | | | | | | 1 |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | | | | | 2 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. | | | | | | 2 |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | | 2 |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | | | 2 |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | | | | | 3 |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | | | | | | 3 |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | | | | | | 3 |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | | | | | | 3 |

| | | | | | | | |
|--------------|--|------------|------|------|------|----|-----|
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | | | | | 1-2 |
| | <i>Вариативная часть циклов ОПОП</i> | 24 | 1296 | 864 | 400 | | |
| | <i>Всего по циклам</i> | 81 | 4374 | 2916 | 1462 | 30 | |
| УП.00. | Учебная практика | 28 | | 1008 | | | |
| ПП.00. | Производственная практика (практика по профилю специальности) | | | | | | |
| ПДП.00 | Производственная практика (преддипломная практика) | 4 | | | | | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | 5 | | | | | |
| ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | 6 | | | | | |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы | 4 | | | | | |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | 2 | | | | | |
| ВК.00 | Время каникулярное | 23 | | | | | |
| Всего | | 147 | | | | | |

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДБ.01 Русский язык

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

уметь

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

аудирование и чтение

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

- 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;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за

собственной речью;

- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

Содержание разделов дисциплины:

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление.

Язык как система. Основные уровни языка.

Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.

Язык и речь. Функциональные стили речи. Лексика и фразеология. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Морфемика, словообразование, орфография. Морфология и орфография. Служебные части речи. Синтаксис и пунктуация.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 39 часов.

Форма аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДБ. 01 Литература

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

уметь:

- воспроизводить содержание литературного произведения;

- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

Содержание разделов дисциплины:

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала).

Русская литература первой половины XIX века. А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов, Н.В. Гоголь. Русская литература второй половины XIX века. А.Н. Островский. И.А. Гончаров. И.С. Тургенев. Н.Г. Чернышевский. Ф.И. Тютчев. А.А. Фет. А.К. Толстой. Н.А. Некрасов. М.Е. Салтыков-Щедрин, Ф.М. Достоевский, Л.Н. Толстой. А.П. Чехов.

Зарубежная литература (обзор). *В. Шекспир «Гамлет». О. Бальзак «Гобсек». Г. Флобер «Салаambo». Поэты-импрессионисты (Ш. Бодлер, А. Рембо О. Ренуар, П. Малларме и др.).* Литература XX века. Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. Русская литература на рубеже веков. И.А. Бунин. А.И. Куприн. Поэзия начала XX века. Символизм. *В.Я. Брюсов. К.Д. Бальмонт. А. Белый. Акмеизм. Н.С. Гумилев. Футуризм. И. Северянин. В.В. Хлебников.* М. Горький. А.А. Блок. Литература 20-х годов (обзор). А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов, С.А. Есенин. *А. Фадеев.* Литература 30-х – начала 40-х годов (обзор). И.Э. Бабель, М.А. Булгаков, *А.Н. Толстой, М.А. Шолохов. Литература русского Зарубежья. В.В. Набоков. Н.А. Заболоцкий.* Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. А. А. Ахматова. Б.Л. Пастернак. А.Т. Твардовский. Литература 50–80-х годов (обзор) Ю. Бондарев, В. Богомолов, В. Кондратьев. *Поэзия 60-х годов.* А.И. Солженицын. В.Т. Шаламов. В.М. Шукшин. Н.М. Рубцов. Расул Гамзатов. А.В. Вампилов.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ Дисциплины ОДБ. 02 Иностранный язык

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В результате изучения обучающийся должен:
знать/понимать:**

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО;

уметь:

говорение

- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:

чтение

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

Содержание разделов дисциплины:

Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии). Межличностные отношения. Человек, здоровье, спорт. Город, деревня, инфраструктура. Природа и человек (климат, погода, экология). Научно-технический прогресс. Повседневная жизнь, условия жизни. Досуг. Новости, средства массовой информации. Навыки общественной жизни (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения). Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники. Государственное устройство, правовые институты

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 175 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

дисциплины ОДБ. 03 Математика

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:
 знать/понимать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

уметь:

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.
- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

Содержание разделов дисциплины:

АЛГЕБРА: развитие понятия о числе; корни, степени и логарифмы; основы тригонометрии; функции, их свойства и графики; степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.

НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА: последовательности; производная; первообразная и интеграл; уравнения и неравенства.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ: элементы комбинаторики; элементы теории вероятностей; элементы математической статистики.

ГЕОМЕТРИЯ: прямые и плоскости в пространстве; многогранники; тела и поверхности вращения; измерения в геометрии; координаты и векторы.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 156 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 78 часов.

Форма аттестации в 1-м семестре – дифференцированный зачет, 2-м семестре – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДБ. 04 История

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;
-

уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Содержание разделов дисциплины:

Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира. Цивилизации Запада и Востока в средние века. История России с древнейших времен до конца XVII века. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI-XVIII веках. Россия в XVIII веке. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Россия в XIX веке. От Новой истории к Новейшей. Между мировыми войнами. Вторая мировая война. Мир во второй половине XX века. СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже XX-XXI веков.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 175 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДБ. 05 Физическая культура

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

Содержание разделов дисциплины:

Теоретическая часть. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Практическая часть. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Лыжная подготовка. Гимнастика. Спортивные игры (по выбору). Плавание. Виды спорта по выбору

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 59 часов.

Форма аттестации в 1-м семестре – зачет, во 2-м семестре – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:
знать/понимать:**

- потенциальные опасности природного, техногенного и социального характера;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций;
- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности, репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- состав и предназначение Вооруженных Сил РФ;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- основные виды военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы, альтернативная служба;
- предназначение, структуру и задачи РС ЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- правила дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств).

уметь:

- оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья;
- действовать в чрезвычайных ситуациях;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Содержание разделов дисциплины:

Здоровье и здоровый образ жизни. Двигательная активность и закаливание организма. Вредные привычки и их профилактика. Репродуктивное здоровье. Инфекционные заболевания, их классификация и профилактика. Сердечно-легочная реанимация, правила

проведения. Правила оказания первой медицинской помощи при травмах. Первая медицинская помощь при ожогах и обморожениях. Первая помощь при ранениях. Оказание доврачебной помощи при отравлениях. Правила безопасности дорожного движения.

Правила поведения в условиях вынужденной автономии в природных условиях. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Гражданская оборона. Современные средства поражения. Оповещение и информирование населения. Организация защиты населения.

Действия при угрозе террористического акта. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Правила дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств).

История создания Вооруженных Сил России. Организационная структура Вооруженных Сил. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Военнослужащий – защитник своего Отечества. Как стать офицером Российской армии. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил. Военская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы. Общие права и обязанности военнослужащих. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Боевые традиции Вооруженных Сил России. Символы воинской чести. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 35 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДБ.07 Физика

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:
знать/понимать:**

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи;

- оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
- рационального природопользования и защиты окружающей среды.

Содержание разделов дисциплины:

Механика; механические колебания и волны; молекулярная физика и термодинамика; электродинамика; строение атома и квантовая физика; эволюция Вселенной.

Введение

Физика – наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физические законы. Основные элементы физической картины мира.

1. МЕХАНИКА

Относительность механического движения. Системы отсчета. Характеристики механического движения: перемещение, скорость, ускорение. Виды движения (равномерное, равноускоренное) и их графическое описание. Движение по окружности с постоянной по модулю скоростью.

Взаимодействие тел. Принцип суперпозиции сил. Законы динамики Ньютона. Силы в природе: упругость, трение, сила тяжести. Закон всемирного тяготения. Невесомость.

Закон сохранения импульса и реактивное движение. Закон сохранения механической энергии. Работа и мощность.

Механические колебания. Амплитуда, период, частота, фаза колебаний. Свободные и вынужденные колебания. Резонанс. Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны. Звуковые волны. Ультразвук и его использование в технике и медицине.

2. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА. ТЕРМОДИНАМИКА

История атомистических учений. Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно-молекулярное строение вещества. Масса и размеры молекул. Тепловое движение. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии частиц.

Объяснение агрегатных состояний вещества на основе атомно-молекулярных представлений. Модель идеального газа. Связь между давлением и средней кинетической энергией молекул газа. Модель строения жидкости. Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха. Поверхностное натяжение и смачивание. Модель строения твердых тел. Механические свойства твердых тел. Аморфные вещества и жидкие кристаллы. Изменения агрегатных состояний вещества.

Внутренняя энергия и работа газа. Первый закон термодинамики. Необратимость тепловых процессов. Тепловые двигатели и охрана окружающей среды. КПД тепловых двигателей.

3. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА

Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность поля. Потенциал поля. Разность потенциалов.

Проводники в электрическом поле. Электрическая емкость. Конденсатор. Диэлектрики в электрическом поле.

Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Последовательное и параллельное соединения проводников. ЭДС источника тока.

Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля—Ленца. Мощность электрического тока. Полупроводники. Собственная и примесная проводимости полупроводников. Полупроводниковый диод. Полупроводниковые приборы.

Магнитное поле. Постоянные магниты и магнитное поле тока. Сила Ампера. Принцип действия электродвигателя. Электроизмерительные приборы.

Индукция магнитного поля. Магнитный поток. Явление электромагнитной индукции и закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Правило Ленца. Самоиндукция. Индуктивность.

Принцип действия электрогенератора. Переменный ток. Трансформатор. Производство, передача и потребление электроэнергии. Проблемы энергосбережения. Техника безопасности в обращении с электрическим током.

Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания. Вынужденные электромагнитные колебания. Действующие значения силы тока и напряжения. Конденсатор и катушка в цепи переменного тока. Активное сопротивление. Электрический резонанс. Электромагнитное поле и электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Принципы радиосвязи и телевидения.

Свет как электромагнитная волна. Интерференция и дифракция света. Законы отражения и преломления света. Полное внутреннее отражение. Дисперсия света. Различные виды электромагнитных излучений, их свойства и практические применения. Оптические приборы. Разрешающая способность оптических приборов.

4. СТРОЕНИЕ АТОМА И КВАНТОВАЯ ФИЗИКА

Гипотеза Планка о квантах. Фотоэффект. Фотон. Волновые и корпускулярные свойства света. Технические устройства, основанные на использовании фотоэффекта.

Строение атома: планетарная модель и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом. Квантование энергии. Принцип действия и использование лазера.

Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии. Ядерная энергетика. Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.

5. ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ

Эффект Доплера и обнаружение «разбегания» галактик. Большой взрыв. Возможные сценарии эволюции Вселенной.

Эволюция и энергия горения звезд. Термоядерный синтез.

Образование планетных систем. Солнечная система.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 97 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 49 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДБ. 08 Обществознание (включая экономику и право)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

уметь

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
 - совершенствования собственной познавательной деятельности;
 - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
- ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
- предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
- оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
- реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
- осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

Содержание разделов дисциплины:

Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Методы исследования.

Значимость социального знания

Раздел 1. Начала философских знаний об обществе и человеке

Общество как сложная система. Природа человека, врожденные и приобретенные

качества

Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества

Духовная культура личности и общества. Наука и образование в современном мире.
Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры
Раздел 3. Экономика
Экономика и экономическая наука. Рынок и рыночные отношения. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция. Мировая экономика.
Раздел 4. Социальные отношения
Социальная стратификация. Социальные общности и группы. Социальные нормы и конфликты
Раздел 5. Политика как общественное явление
Политика и власть. Государство в политической системе. Участники политического процесса.
Раздел 6. Право
Право в системе социальных норм. Основы Конституционного права Российской Федерации. Отрасли Российского права. Международное право

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 54 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ **программы по дисциплине ОДБ. 09 ГЕОГРАФИЯ**

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии, реализующая образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов |
|---|------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 108 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 72 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 36 |
| Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета | |

АННОТАЦИЯ по дисциплине ОДБ. 10 Экология.

Программа общеобразовательной дисциплины «Экология» предназначена для изучения дисциплины экологии, в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Освоение содержания дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

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

- 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка обучающегося-54 часов, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка -36 часов, самостоятельная работа-18 часов.
Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ

дисциплины ОДП. 11 Информатика и ИКТ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:
знать/понимать:

- основы теории баз данных;
- модели данных;
- особенности реляционной модели и их влияние проектирование баз данных, изобразительные средства, используемые в моделировании;
- основы реляционной алгебры;
- принципы проектирования баз данных, обеспечение непротиворечивости и целостности данных;
- средства проектирования структур баз данных;

уметь:

- проектировать базу данных;
- извлекать сведения из баз данных;

Содержание разделов дисциплины:

Определение и назначение баз данных; основы теории баз данных. Виды моделей данных. Особенности реляционной модели и влияние модели данных на проектирование баз данных. Изобразительные средства, используемые в моделировании. Основы реляционной алгебры. Принципы проектирования баз данных. Нормализация отношений. Обеспечение непротиворечивости и целостности данных. Средства проектирования структур баз данных язык. Конструирование форм и отчетов в базе данных

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 50 часов.

Форма аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДП. 12 Химия

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:
знать/понимать**

- *важнейшие химические понятия:* вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- *основные законы химии:* сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- *основные теории химии:* химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;
- *важнейшие вещества и материалы:* важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

уметь:

называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;

- *определять:* валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах

неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;

- *характеризовать*: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- *выполнять химический эксперимент*: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- *проводить*: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- *связывать*: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- *решать*: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

Содержание разделов дисциплины:

Введение.

1. Органическая химия.

Предмет органической химии. Теория строения органических соединений. Предельные углеводороды. Этиленовые и диеновые углеводороды. Ацетиленовые углеводороды. Ароматические углеводороды. Природные источники углеводородов. Гидроксильные соединения. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты и их производные. Углеводы. Амины, аминокислоты, белки. Биологически активные соединения. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.

2. Общая и неорганическая химия.

Химия– наука о веществах. Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы. Химические реакции. Растворы. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Классификация веществ. Простые вещества. Основные классы неорганических и органических соединений. Химия элементов. Химия в жизни общества.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 54 часов.

Форма аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОДП. 13 Биология

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3)- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6)- Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику;

уметь:

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор,

половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

- анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
- изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;

владеть:

- навыками использования приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказания первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

Содержание разделов дисциплины:

Объект изучения биологии – живая природа; Учение о клетке; Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов; Основы генетики и селекции; Эволюционное учение; История развития жизни на земле; Основы экологии; Бионика.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 36 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дополнительной дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Основы проектной деятельности» относится к общеобразовательному циклу за счет вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Основы проектной деятельности»: отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы. Основными задачами дисциплины являются:

- выделение основных этапов написания выпускной квалификационной работы;
- получение представления о научных методах, используемых при написании и проведении исследования; изучение способов анализа обобщения полученной информации;
- получение представления об общелогических методах и научных подходах;
- получение представления о процедуре защиты курсовой (дипломной) работы.
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
- применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; разрабатывать структуру конкретного проекта;
- использовать справочную нормативную, правовую документацию; проводить исследования; самостоятельно разрабатывать структуру проекта, делать аналитическую обработку текста;
- оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы. В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:
- типы и виды проектов; требования к структуре проекта;

- виды проектов по содержанию.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 59 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 39 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 20 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

Содержание разделов дисциплины:

Специфика философского знания. Методы и функции философии. Природа философских проблем. Философия в системе культуры. Основной вопрос и основные направления философии.

Основные вехи мировой философской мысли. Природа человека и смысл его существования. Человек, общество, цивилизация, культура. Свобода и ответственность личности. Человеческое познание и деятельность.

Наука и её роль. Человечество перед лицом глобальных проблем.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОГСЭ.02 История

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

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

Содержание разделов дисциплины:

Сущность, функции исторического знания; методы и источники изучения истории.
Древняя и средневековая Русь

Древняя Русь. Социально-политические изменения в русских землях в XIII-XV вв..
Московское государство

Московское государство во второй половине XV-XVI вв. Россия в начале нового времени. «Смутное время».

Россия на пути модернизации (XVIII- нач. XX вв)

Россия и европейская цивилизация в XVIII в. Российская империя на пути к индустриальному обществу в XIX в. Внешняя политика России во второй половине – начале XX в. Россия в начале XX века. Объективная необходимость индустриальной модернизации.

Россия, СССР в новейшее время. Социалистическая идея и ее реализация
Революция 1917 г. в России. Гражданская война и интервенция. Советский Союз и окружающий мир в 20-30 –е г. XX в. Вторая мировая война. Великая Отечественная война советского народа (1939-1945 гг.) . Советский Союз в послевоенный период. Научно-техническая революция и ее влияние на ход общественного развития. Современная Россия.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 53 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 5 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

**В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:
знать/понимать:**

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

уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

Содержание разделов дисциплины:

Изучение лексических тем, Знакомство, Семья, Отдых, Путешествие, Страна изучаемого языка, Политическое устройство, Традиции страны изучаемого языка, Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы». Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики.

Рыба, продукты моря, Встреча гостей, приветствие, Приглашение в зал, Предложение места, меню, Холодные и горячие напитки, Вина, Коктейли., Сервировка стола к завтраку

Заказ обеда из фирменных блюд, Местная национальная кухня, Диетическое питание, Расчет с посетителем, Диалоги, Ошибка в счёте, Традиционные английские блюда., Минеральные вещества, Вода, Сахар, Крахмал, Мука и мучные изделия, Мясо, Молоко и молочные изделия, Яйца и блюда из яиц, Кондитерские изделия.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 38 часов.

Форма аттестации в 4, 6, 8-м семестрах – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

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

уметь

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Содержание разделов дисциплины:

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Ее социально-биологические основы. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Законодательство Российской Федерации о физической культуре и спорте. Физическая культура личности.

Основы здорового образа жизни обучающихся. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности.

Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.

Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Профессионально-прикладная физическая подготовка обучающихся.

Основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 162 часа.

Форма аттестации в 4, 6, 8-м семестрах – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. (ПК 6.5)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться орфоэпическими словарями, словарями русского языка;
- определять лексическое значение слова;
- использовать словообразовательные средства в изобразительных целях;
- пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов официально-делового, учебно-научного стилей; редактировать собственные тексты и тексты других авторов;
- пользоваться знаками препинания, вариативными и факультативными знаками препинания;
- различать тексты по их принадлежности к стилям, анализировать речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- фонемы; особенности русского ударения, основные тенденции в развитии русского ударения, логическое ударение, орфографические нормы;
- лексические и фразеологические единицы русского языка; изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии; употребление профессиональной лексики и научных терминов;
- способы словообразования;
- самостоятельные и служебные части речи;
- синтаксический строй предложений;
- правила правописания;
- функциональные стили литературного языка

Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: программа входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Наука о русском языке

Раздел 2. Язык и речь

Раздел 3. Лексика и фразеология.

Раздел 4. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Раздел 5. Морфемика, словообразование. Словообразовательные нормы русского языка

Раздел 6. Морфология и законы правописания.

Раздел 7. Синтаксис и пунктуация.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОГСЭ.06 Психология общения

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в социально - экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- устанавливать деловые контакты;
- «читать» по жестам, мимике, пантомимике;
- строить свое поведение в соответствии с общественными условиями;
- организовывать среду, располагающую к деловому общению;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Психологические аспекты делового общения;
- Виды общения и основные средства общения;
- правила делового общения;

- об индивидуальных особенностях личности, проявляющихся в деловом общении;
- о причинах возникновения конфликтов и правилах поведения в конфликтных ситуациях.

Содержание разделов дисциплины:

Общение как межличностное взаимодействие.

Основные средства общения.

Характеристика средств невербального общения.

Успех делового общения.

Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении.

Конфликты в деловом общении.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 32 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ЕН.01 Математика

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. (ПК 6.5)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

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

уметь

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

Содержание разделов дисциплины:

Основные понятия математического анализа. Дифференциальное исчисление. Интегральное исчисление. Числовые ряды и бесконечные произведения. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Основы дискретной математики; основы теории вероятностей. Элементы математической статистики.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В ходе изучения дисциплины обучающийся должен:
знать/понимать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные виды отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоохранный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

уметь:

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

Содержание разделов дисциплины:

Природа и общество. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Глобальные проблемы экологии: разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый» эффект и др. Пути их решения. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.

Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы сохранения человеческих ресурсов.

Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. «Зеленая» революция и ее последствия. Понятие экологического риска. Основные задачи мониторинга окружающей среды: наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду; оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.

Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор История Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления 1970-1990 годов. Закон «Об охране окружающей природной среды» 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций; международные соглашения, конвенции, договоры. Создание в рамках ООН в 1993 году независимой международной комиссии по охране окружающей среды. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы. Природоохранное просвещение.

Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ЕН.03 Химия

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать/понимать

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

уметь

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

Содержание разделов дисциплины:

Основы общей и неорганической химии. Основные понятия и законы химии. Свойства растворов. Растворы электролитов. Окислительно-восстановительные реакции. Типы окислительно-восстановительных реакций; окислительно-восстановительные потенциалы.

Теоретические основы физической и коллоидной химии. Энергетические эффекты химических реакций. Химическая кинетика, химическое равновесие. Дисперсные системы. Коллоидные растворы. Высокомолекулярные соединения. Адсорбция Поверхностные явления, адсорбция. Роль поверхностных явлений в природных и технологических процессах.

Теоретические основы органической химии. Общие вопросы теории химического строения органических соединений. Предельные углеводороды Алканы. Непредельные углеводороды Алкены, алкадиены, алкины, арены. Спирты и фенолы. Альдегиды, кетоны. Карбоновые кислоты и их производные. Углеводы. Моно-, ди- и полисахариды. Азотсодержащие органические соединения

Теоретические основы аналитической химии. Предмет и задачи аналитической химии. Качественный и количественный анализ. Методы исследования химического состава вещества. Растворы. Равновесие в гомогенной и гетерогенной системах. Буферные растворы и их свойства. Равновесие в водных растворах амфотерных электролитов. Равновесие в растворах гидролизующихся солей. Константа гидролиза. Комплексные соединения. Аналитическая классификация катионов и анионов.

Количественный анализ и его задачи. Методы количественного анализа. Гравиметрический метод анализа. Сущность титриметрического метода анализа. Кислотно-основное титрование. Окислительно-восстановительное титрование, перманганатометрия, иодометрия. Осадительное титрование. Аргентометрия, способ Мора. Комплексонометрическое титрование.

Физико-химические методы анализа Классификация физико-химических методов анализа. Характеристики методов анализа: чувствительность, предел обнаружения, воспроизводимость и правильность. Обзор развития физико-химических методов анализа, их преимущества. Роль физико-химических методов анализа в автоматизации технологических процессов.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 141 час;

самостоятельной работы обучающегося – 71 час.

Форма аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.(ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

уметь

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

Содержание разделов дисциплины:

Морфология микроорганизмов; Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе; Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы; Патогенные микроорганизмы; Микробиология важнейших пищевых продуктов; Личная гигиена работников общественного питания; Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика; Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий; Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию помещений предприятий; Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов; Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий; Правовые основы санитарии.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.02 Физиология питания

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

4.3) Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

уметь

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

владеть

- навыками использования приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью.

Содержание разделов дисциплины:

Пищеварение; Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма; Рациональное питание и физиологические основы его организации; Лечебное и лечебно – профилактическое питание; Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов; Личная гигиена работников общественного питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Форма аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов. (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. (ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

Содержание разделов дисциплин:

Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве ;методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов ;правила оформления заказа на продукты со склада и

приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Форма аттестации – экзамен комплексный с ОП.05 Метрология и стандартизация.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.(ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

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

уметь:

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

Содержание разделов дисциплины:

Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые процессоры, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы).

Общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем.

Основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации.

Интернет и его возможности для организации оперативного обмена информацией.

Технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; определение и назначение баз данных; основы теории баз данных; виды моделей данных; конструирование форм и отчетов в базе данных

Обработка информации с применением программных средств и вычислительной техники.

Графические редакторы для создания и редактирования изображений.

Компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций

Основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных

технологий в профессиональной деятельности

Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов. (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. (ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)
- Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)
- Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)
- Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

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

уметь

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

Содержание разделов дисциплины:

Цели и задачи стандартизации. Функции, виды и методы стандартизации. Правовые основы стандартизации в РФ. Категории и виды стандартов. Особенности стандартизации в общественном питании. Правовые основы сертификации. Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации. Сертификации систем качества и производств. Этапы развития и основные понятия метрологии. Эталоны основных единиц измерения. История их создания. Средства измерения. Маркировка пищевой продукции.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Форма аттестации – экзамен комплексный с ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.(ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

уметь

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

Содержание разделов дисциплины:

Рыночная экономика как объект воздействия права. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники. Гражданские правоотношения. Понятие имущественных и личных неимущественных отношений. Виды и формы собственности РФ.

Хозяйственная деятельность: виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности ее правового регулирования. Предпринимательская деятельность, ее виды. Индивидуальный предприниматель, глава фермерского хозяйства, общая и специальная правоспособность, дееспособность. Ответственность собственника. Понятие юридического лица, его признаки. Учредители. Учредительные документы, государственная регистрация.

Антимонопольное законодательство: назначение. Отличие добросовестной конкуренции от недобросовестной. Признаки монополий. Коммерческие и некоммерческие организации. Их отличительные признаки, формы. Виды ОПФ в зависимости от имущественных прав. Правовое положение. Полное наименование юридического лица. Способы индивидуализации юридического лица. Высший орган и исполнительный орган управления юридического лица. Виды учредительных документов. Внесение изменений в учредительные документы. Характер прав учредителей на имущество организации: обязательственные или вещные права. Правомочия собственника. Право хозяйственного ведения и оперативного управления. Филиалы и представительства. Порядок их управления.

Формы реорганизации юридических лиц: преобразование, присоединение, выделение, разделение, слияние.

Понятие правопреемства. Передаточный акт, разделительный баланс - документы, содержащие положения о правопреемстве.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Форма аттестации – экзамен комплексный с ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента маркетинга

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов. (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. (ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. (ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства. (ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями. (ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива. (ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. (ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

уметь:

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

Содержание разделов дисциплины:

Организация (предприятие), отрасль в условиях рынка. Отраслевые особенности организации (предприятия) в рыночной экономике. Организационно- правовые формы предпринимательства

Структура организации (предприятия). Материально-техническая база организации (предприятия). Основные фонды торговых (сбытовых) организаций (предприятий). Оборотный капитал

Капитальные вложения и их эффективность. Аренда, лизинг, нематериальные активы. Оплата и нормирование труда в торговых (сбытовых) организациях(предприятиях). Кадры и производительность труда в торговых (сбытовых) организациях. Формы и система оплаты труда работников торговли. Планирование и основные показатели деятельности торговой организации

Планирование деятельности организации. Основные экономические показатели деятельности организации (предприятия) торговли. Издержки обращения. Ценообразование. Доходы, прибыль и рентабельность. Финансы торговой организации (предприятия). Налоговая система России. Внешнеэкономическая деятельность. Внешнеэкономическая деятельность.

Методические основы менеджмента: Предмет, цели и задачи дисциплины; Этапы развития науки об управлении; Виды, методы и принципы менеджмента; Функции менеджмента; Практический менеджмент: Организационная структура менеджмента; Положения о подразделениях. Совет директоров; Сущность менеджмента; Сущность и понятие организации; Миссии и цели организации; Функции процесса управления; Сущность управленческой деятельности; Стили управления; Коммуникации в управлении; Контроль; Мотивация; Организационная культура; Взаимодействие человека и группы; Власть и влияния; Управление трудовым коллективом; Социально- психологический климат коллектива; Управленческие решения.

Основные понятия в концепции маркетинга. Концепция развития рыночных отношений. Структура маркетинговой деятельности и классификация маркетинга. Основные цели, задачи, функции и принципы маркетинга. Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности. Окружающая среда маркетинга. Конкурентная среда. Средства маркетинга. Жизненный цикл товара. Ценовая и сбытовая политика маркетинга. Методы изучения рынка, формирование спроса и стимулирование сбыта. Реклама. Маркетинговое исследование рынка. Стратегия и планирование маркетинга.

Отработка навыков составления документов, оформления товарного отчета. Владение навыками организации материально- технического обеспечения предприятия. Отработка навыков исследования рынка и структуры спроса, прогнозирование объема продаж, выбора наиболее эффективных каналов сбыта. Ознакомление с базой данных о товарах и их поставщиках. Овладения навыками работы с программой «Склад», имеющейся в конкретной организации.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 72 часа.

Форма аттестации – экзамен комплексный с ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.08 Охрана труда

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов. (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. (ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. (ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства. (ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями. (ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива. (ПК 6.3)

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

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

уметь

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

Содержание разделов дисциплины:

Воздействие негативных факторов на человека. Классификация опасных и вредных производственных факторов. Негативные условия труда по микроклимату.

Производственное освещение. Производственный шум и вибрация. Производственные излучения. Влияние вредных веществ на производстве.

Электробезопасность. Пожарная безопасность. Экобиозащитная техника. Правовое обеспечение охраны труда, организация охраны труда на производстве. Расследование и учет несчастных случаев. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, 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

уметь

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

Содержание разделов дисциплины:

Классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера, вызванные взрывами и пожарами. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ. Чрезвычайные ситуации, связанные с выбросом радиоактивных веществ.

Чрезвычайные ситуации, связанные с применением оружия массового поражения. Устойчивость промышленных объектов.

Гражданская оборона. Назначение гражданской обороны, задачи, структура. Организация защиты населения. Убежища. Эвакуация населения и объектов экономики. Ликвидация чрезвычайных ситуаций, связанных с выбросом радиоактивных веществ. Средства индивидуальной защиты.

Основы обороны государства. Вооруженные силы Российской Федерации. Основы военной службы.

Основы медицинских знаний. Виды травм, ожогов, отравлений. Оказание первой помощи. Последствия от употребления наркотиков, алкоголя, табака.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

- Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.(ПК 3.3)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(ПК 3.4)
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.(ПК 4.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.(ПК 4.2)
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.(ПК 4.4)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)
- Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)
- Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)
- Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.(ПК 6.4)
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- методологические основы бухгалтерского учета;
- организацию бухгалтерского учета в организациях общественного питания

уметь

- использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля результатов деятельности предприятий общественного питания;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации

Содержание разделов дисциплины:

Теоретические основы бухгалтерского учета. Общая характеристика бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета. Документация и инвентаризация.

Организация бухгалтерского учета в организациях общественного питания. Ценообразование в предприятиях питания. Учет сырья товаров и тары в кладовых. Учет сырья на производстве и реализации продукции. Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкой рознице.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 32 часа.

Форма аттестации – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.11 Кухни народов мира

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
знать

- теоретические основы развития национальной кухни народов мира;
 - основные направления в истории развития национальной кухни;
 - основные направления и способы развития современной национальной кухни кухни;
 - современные представления о развитии отрасли общественного питания;
 - способы кулинарной обработки различных видов сырья;
 - классификацию, ассортимент, рецептуру кулинарных изделий;
 - технологические процессы производства ресторанной продукции;

- правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий;
- процессы, формирующие качество продукции;
- принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;
- требования к качеству кулинарной продукции;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции;
- методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению;
- правила охраны труда и техники безопасности при работе на предприятии питания.

уметь

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу производственных цехов;
- приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья; с учетом требований нормативной документации;
- разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления русского стиля;
- производить расчеты с использованием сборника рецептур блюд;
- проводить бракераж готовой продукции;
- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- применять безотходные и малоотходные технологии;
- сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;
- выявлять фальсификацию сырья;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья;
- осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции.

владеть

- умением организовать подготовку мяса и приготовлением полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции русской кухни;
- приемами организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организацией и приемами подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- организацией и приемами приготовления легких и сложных холодных закусок;
- организацией и приемами приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- организацией и приемами приготовления сложных холодных соусов;
- методами организации и приемами приготовления сложных супов;
- организацией и приемами приготовления сложных горячих соусов;
- организацией и приемами приготовления сложных блюд из овощей, грибов ;
- организацией и приемами приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ;
- организацией и приемами приготовления сложных сладких блюд;
- методами и приемами планирования основных показателей производства;
- методами планирования выполненных работ исполнителями;
- приемами организации работы трудового коллектива;

Содержание разделов дисциплины:

Этапы развития кухни народов мира, особенности технологии супов в национальной кухне. Ассортимент, разновидность национальных супов и технология приготовления. Разновидности гарниров для подачи национальных супов. Сервировка, контроль качества супов. Ассортимент блюд из круп. Разновидности и отличительные особенности приготовления национальных русских блюд из круп. Ассортимент, разновидности, отличительные национальные особенности приготовления блюд из овощей. Основные

национальные блюда из грибов. Взвары (соусы) для блюд из овощей и круп различной консистенции. Разновидности вторых рыбных блюд в национальной кухне. Отличительная особенность приготовления группы блюд. Ассортимент, классификация блюд из мяса, птицы и субпродуктов. Блюда из яиц и творог. Холодные и горячие блюда и закуски». «Блюда из теста». Сладкие блюда и напитки кухонь народов мира.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.12 Основы анимационной деятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Дисциплина входит в состав профессионального цикла дисциплин (вариативная часть). Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающихся формируются в процессе изучения предшествующих дисциплин: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Психология общения»,

Данная дисциплина должна использоваться при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

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

Дисциплина «Основы анимационной деятельности» представляет собой элемент подготовки обучающихся в области организации сервиса в сфере общественного питания.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны быть ознакомлены с особенностями анимационной деятельности и анимационных программ в сфере гостеприимства, основами анимационного планирования, технологии создания и реализации анимационных программ в комплексах общественного питания.

Основная цель дисциплины - ознакомить обучающихся с основными категориями, понятиями и принципами организации анимации в сфере общественного питания, основами анимационного планирования, технологии создания и реализации анимационных программ в сфере услуг, создания материальной базы для эффективной работы аниматоров.

Для этого в рамках дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение теоретических основ организации анимационной деятельности;
- анализ специфики технологии и организации внедрения анимационных программ в сфере услуг гостеприимства, показателей их качества и эффективности.
- изучение методики создания и проведения анимационных программ;
- ознакомление с формами работы с разными возрастными группами;
- характеристика национальных специфик в сфере общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готов к восприятию культуры и обычаев других стран и народов, толерантно относиться к национальным, расовым, конфессиональным различиям, способен к межкультурным коммуникациям в индустрии общественного питания (ОК2 – ОК3);
- готов к реализации проектов в сфере общественного питания (ПК6.2.- ПК6.5);
- умеет организовать процесс обслуживания потребителя (ПК6.1.).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать структуру организации досуга и элементы формирования анимационного интереса; методику создания и проведения анимационных программ; организацию управления анимационными мероприятиями.

Уметь: организовать работу анимационной службы в комплексе общественного питания; учитывать психологические, демографические и национальные особенности потребителей анимационных услуг.

Владеть: навыками планирования и контроля проведения потребительских анимационных мероприятий; навыками формирования анимационной программы, соответствующей запросам потребителей; способами оценки эффективности анимационной деятельности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

Форма аттестации – экзамен комплексный с ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.13 Моделирование профессиональной деятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.(ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания;
виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;
средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;
этапы организации обслуживания; последовательность и порядок проведения подготовительного этапа; приемы сервировки и оформления стола;

элементы, организацию и технологию обслуживания в предприятиях разных типов и классов; последовательность, правила подачи блюд и напитков; завершающий этап обслуживания, формы расчета с посетителями;

виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов; особенности комбинированных видов банкетов;

особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий; организацию обслуживания проживающих в гостиницах; виды услуг, предоставляемых пассажирам в пути следования пассажирского транспорта; особенности обслуживания в офисе, на рабочих местах и на дому;

основные понятия, цели туризма, виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям для обслуживания туристов; особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;

особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;

основные должности и профессии, организацию труда обслуживающего персонала.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

проводить анализ взаимосвязи залов, производственных и вспомогательных помещений; оснащения залов,

идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами.

составлять и оформлять различные виды меню, карты вин.

осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять несложные виды сервировки и оформления столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна.

организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков.

принимать заказ на обслуживание банкетов; составлять меню, карту вин; рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала; сервировать столы для различных видов банкетов.

составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.

организовывать обслуживание туристов континентальными завтраками, осуществлять предварительное накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Форма аттестации – экзамен комплексный с ОП.12 Основы анимационной деятельности.

АННОТАЦИЯ

Дисциплины ОП.14 Детское питание»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.(ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.(ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.(ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы развития детского питания различного возраста;
- основные направления развития детского питания;
- современные представления о развитии отрасли общественного питания в дошкольных учреждениях;

- современные представления о развитии отрасли общественного питания в образовательных учреждениях;
- современные представления о развитии отрасли общественного питания в детских санаториях;
- современные представления о развитии отрасли общественного питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул;
- способы кулинарной обработки различных видов сырья;
- классификацию, ассортимент, рецептуру кулинарных изделий;
- технологические процессы производства детской продукции;
- правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий;
- процессы, формирующие качество продукции;
- принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;
- требования к качеству кулинарной продукции;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции;
- методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению;
- правила охраны труда и техники безопасности при работе на предприятии питания.

уметь

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу производственных цехов;
- приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья; с учетом требований нормативной документации;
- разрабатывать новые рецептуры и технологию с элементами современного направления в области детского питания различных возрастов;
- производить расчеты с использованием сборника рецептур блюд;
- проводить бракераж готовой продукции;
- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- применять безотходные и малоотходные технологии;
- сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;
- выявлять фальсификацию сырья;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья;
- осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции.

владеть

- умением организовать подготовку мяса и приготовлением полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции русской кухни;
- приемами организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организацией и приемами подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;
- организацией и приемами приготовления легких и сложных холодных закусок;
- организацией и приемами приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;
- организацией и приемами приготовления сложных холодных соусов;
- методами организации и приемами приготовления сложных супов;
- организацией и приемами приготовления сложных горячих соусов;
- организацией и приемами приготовления сложных блюд из овощей, грибов;
- организацией и приемами приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ;
- организацией и приемами приготовления сложных сладких блюд;
- методами и приемами планирования основных показателей производства;
- методами планирования выполненных работ исполнителями;

- приемами организации работы трудового коллектива;

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

Форма аттестации – дифференцированный зачет

АННОТАЦИЯ

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

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). (ОК 10)

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

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

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

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, правила хранения.
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Содержание разделов модуля:

Раздел 1. Использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса, домашней птицы, рыбы.

Раздел 2. Обработка сырья при приготовлении полуфабрикатов и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Раздел 3. Обработка сырья при приготовлении полуфабрикатов и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Раздел 4 Обработка сырья при приготовлении полуфабрикатов и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Раздел 5. Организация процесса производства полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы и субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.

Характеристика сырья из мяса, мясных субпродуктов, рыбы, морепродуктов, птицы, тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы, утиной и гусиной печени и

полуфабрикатов из них. Виды сырья, технологические свойства. Классификация и характеристика сырья в зависимости от термического состояния. Классификация и характеристика продуктов переработки рыбы, мяса, птицы. Нормативные документы. Органолептические показатели доброкачественности сырья, дефекты и их устранение. Характеристика убойных животных, категории упитанность, клеймение, разделка туши. Субпродукты.

За период обучения по производственной практике обучающиеся должны:

Знать:

- технологию приготовления пищи; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования на предприятиях общественного питания;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

уметь

- выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах предприятий общественного питания в соответствии с квалификационной характеристикой;
- работать на современном оборудовании и соблюдать технологию приготовления пищи, применяя передовую технологию и научную организацию труда;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

иметь практический опыт

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 185 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 75 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 38 часов.

Производственной практики – 72 часа.

Форма аттестации – экзамен (квалификационный)

АННОТАЦИЯ

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

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. (ПК 2.3)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

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

Содержание разделов модуля:

Раздел 1. Принципы организации производства сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 2. Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Раздел 3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

Раздел 4. Технология приготовления сложных холодных соусов.

Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Методы контроля качества продукции. Оборудование для организации рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы.

Организация работы в заготовочном – мясо -рыбном цехе.

За период обучения по производственной практике обучающиеся должны:

Знать:

- технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования холодного цеха;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

уметь

- выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах холодного цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;

- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 189 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 39 часов.

Производственной практики – 72 часа.

Форма аттестации – экзамен (квалификационный)

АННОТАЦИЯ

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

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов.(ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.(ПК 3.2)

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

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

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Содержание разделов модуля:

Раздел 1. Использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Раздел 2. Использование продовольственных товаров при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

Раздел 3. Организация производства и обслуживания при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

Раздел 4. Приготовление горячей кулинарной продукции.

Назначение и классификация сложной горячей кулинарной продукции.

Технологический процесс варки бульонов (жидкой основы) для супов, их разновидности, правила и режим варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.

Заправочные супы. Технологический процесс приготовления. Общие правила: подготовка гарниров (нарезка овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление и введение мучной пассировки, заправка супов, доведение до вкуса. Правила отпуска.

Значение, принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Классификация, Ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических

свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Производство и использование отварных овощей высокой степени готовности промышленными способами.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила жарки овощей, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей (ассортимент блюд изучается по Сборнику рецептур). Правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Сырье, технологическая характеристика Блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Рациональность использования Блюда из мяса, птицы и субпродуктов. Классификация. Ассортимент.

За период обучения по учебной практике учащиеся должны:

Знать:

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов для приготовления сложной **горячей кулинарной продукции.**
- виды, свойства и кулинарное назначение сложных горячих блюд.
- организацию работ горячего цеха и сроки хранения и реализации сложных горячих блюд;
- основы личной гигиены и санитарии повара.

Уметь:

- применять приемы приготовления сложных горячих блюд

За период обучения по производственной практике учащиеся должны:

Знать:

- технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования горячего цеха;
- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности.

уметь

- выполнять профессиональные функции повара не ниже 3 разряда на рабочих местах горячего цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

иметь практический опыт:

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 738 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 150 часов.

Учебной практики – 36 часов

Производственной практики – 252 часа.

Форма аттестации – экзамен (квалификационный)

АННОТАЦИЯ

Модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления

и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

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

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. (ПК 4.3)

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Содержание разделов модуля:

Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Сырье и полуфабрикаты для приготовления мучных и кондитерских изделий
Дрожжевое тесто и бездрожжевое тесто и изделие из него. Высокорецептурные кондитерские изделия.

За период обучения по производственной практике учащиеся должны:

Знать:

- технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции; назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования кондитерского цеха;
- варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- выполнять профессиональные функции кондитера не ниже 3 разряда на рабочих местах кондитерского цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 192 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 96 часов;
Производственной практики – 144 часа.

Форма аттестации – экзамен (квалификационный)

АННОТАЦИЯ

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. (ПК 5.2)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Содержание разделов модуля:

Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов
Организация рабочих мест по приготовлению сложных горячих десертов.

Назначение, расположение, взаимосвязь с другими цехами; технологические линии и рабочие места, оснащённость оборудованием и инвентарем, выполнение санитарных требований организации труда. Логические линии и рабочие места., оснащённость оборудованием и инвентарем, выполнение санитарных требований организации труда. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления.

За период обучения по учебной практике учащиеся должны:

Знать:

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- организацию работ кондитерского цеха и основы личной гигиены и санитарии кондитера.

Уметь:

- применять приемы приготовления и органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов

За период обучения по производственной практике учащиеся должны:

Знать:

- технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования кондитерского цеха;
- варианты оформления сложных холодных и горячих десертов

уметь:

- выполнять профессиональные функции кондитера не ниже 3 разряда на рабочих местах кондитерского цеха в соответствии с квалификационной характеристикой;
- выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве, с выходом на нормы квалифицированных рабочих соответствующего разряда;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 348 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

Производственной практики – 144 часа.

Форма аттестации – экзамен (квалификационный)

АННОТАЦИЯ

Модуль ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающихся:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК 4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Участвовать в планировании основных показателей производства.(ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями.(ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива.(ПК 6.3)

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

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.(ПК 6.5)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

Содержание разделов модуля:

Раздел 1. Планирование управления структурным подразделением.

Раздел 2. Организация работы трудового коллектива.

Раздел 3. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации.

Отрасль в структуре экономики Характеристика предприятий общественного питания. Производственная инфраструктура материально-техническая база отрасли. Организации снабжения Производственная структура Организация процессов производства продукции.

Организация нормирования труда на предприятиях общественного питания. Основное назначение и характеристика технологических процессов заготовочных, доготовочных цехов, вспомогательных помещений. Понятия о цехе, технологической линии, рабочих местах. Производственная инфраструктура и ее характеристик. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы. Производственная инфраструктура и ее характеристик. Расчет сырья необходимого для выполнения производственной программы.

За период обучения по производственной практике учащиеся должны:**Знать:**

- структуру производства
- организацию рабочих мест

уметь:

- осуществлять бракераж готовой продукции

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады)
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады)
- принятия управленческих решений.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;
Производственной практики – 72 часа.

Форма аттестации – экзамен (квалификационный)

АННОТАЦИЯ

Модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар, кондитер

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций у обучающегося:

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. (ОК 2)

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. (ОК 3)

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК4)

Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности(ОК 5)

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. (ОК 6)

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. (ОК 7)

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

(ОК 8)

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ОК 9)

Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10)

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 260807 «Технология продукции общественного питания» в части основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар 3-4 разряда, повар 4-5 разряда) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Обслуживать посетителей предприятий общественного питания.

ПК 7.2. Готовить полуфабрикаты и кулинарную продукцию из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы, мяса, птицы.

ПК.7.3. Готовить мучные кулинарные и кондитерские изделия

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

Рабочая профессия «Повар 3 разряда»

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- варки овощей, бобовых макаронных изделий, каш;
- жарки овощей, блинов, оладий, блинчиков;
- запекания овощных и крупяных изделий;
- приготовления блюд из концентратов;
- порционирования, раздачи блюд массового спроса;
- организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество сырья и продуктов;
- эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с правилами техники безопасности;
- пользоваться нормативно – технологической документацией при приготовлении полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы.
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Рабочая профессия «Повар 4 разряда»

иметь практический опыт:

- приготовления холодных, первичных, вторичных, третьих блюд и кулинарных изделий массового спроса;
- выпуска холодных блюд, закусок;
- варки бульонов;
- приготовления различных видов пассеровок, соусов;
- приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, тушёном, запечённом, жареном виде;
- приготовления горячих и холодных напитков, сладких блюд;
- нарезки на порции рыб частиковых пород;
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого при изготовлении кулинарной продукции из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы, мяса, птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество сырья и продуктов, кулинарной продукции из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы, мяса, птицы;
- организовать рабочее место в соответствии с видом изготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- осуществлять раздачу приготовления блюд.

Рабочая профессия «Повар 5 разряда»

иметь практический опыт:

- приготовления и оформления блюд и кулинарных изделий, требующих наиболее сложной кулинарной обработки;
- приготовления и оформления холодных блюд;
- приготовления и оформления супов прозрачных;
- приготовления вторых блюд из мяса, птицы, рыбы;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления теста песочного и слоёного и изделий из него;
- приготовления, оформления и отпуска различных диетических блюд.

уметь:

- органолептически оценивать качество сырья и продуктов, кулинарной продукции из овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, рыбы, мяса, птицы;
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- оформлять и отпускать приготовленные блюда.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 981 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 981 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 510 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 255 часов;

учебная практика – 72 часа;

производственная практика – 144 часа.

Форма аттестации – экзамен (квалификационный)

В каждом модуле программы предусмотрены теоретические, практические и самостоятельные занятия.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебных кабинетах, компьютерном классе, в учебной лаборатории «Технологии приготовления пищи», «Кондитерский цех».

При реализации программы предусматривается использование в образовательном процессе:

-традиционных форм обучения,

-активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий).

-внеаудиторной самостоятельной работы, направленной на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций: задания по составлению компьютерных презентаций с демонстрацией освоенных умений и продуктов деятельности (в виде фотографий); задания по сбору информации по новым видам сырья и технологического оборудования, новым технологиям, ее систематизации и анализу, подготовке сообщений, рефератов. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Программой предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия. Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы носят вариативный и дифференцированный характер с учетом индивидуальных особенностей обучающихся. Задания направлены на развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений.

Для выполнения заданий, обучающимся предоставляется возможность доступа в Интернет и использования компьютера в учебном заведении.

В процессе практических занятий обобщаются, систематизируются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания, развиваются интеллектуальные умения (аналитические, проектировочные и т.д.).

Обучающиеся выполняют практические задания под руководством преподавателя. Практические работы носят репродуктивный характер. На каждую практическую работу разработаны подробные инструкции. Практические работы проводятся в лаборатории, продолжительность работы три часа. К изучению некоторых тем модулей программы могут привлекаться обучающиеся школ в возрастной категории от 10 до 14 лет («Изготовление элементов декора»).

Выпускник, освоивший программу модуля, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

ДПК 1. Готовить и оформлять холодные десерты.

ДПК 2. Готовить и оформлять горячие десерты.

ДПК 3. Фруктовые десерты.

- **в ходе освоения программы профессионального обучения выпускник должен:**

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; **уметь:**

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным, кондитерским изделиям и шоколадной продукции; выбирать производственный инвентарь и

оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции; оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Приложение 1

Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания и оценочных средств

(профессиональная подготовка)

| Циклы, дисциплины (модули) учебного плана | ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | | | | | ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл | | | ОП Общепрофессиональный цикл | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---------|---------|---------|---------|---------|---|-------|-------|---------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--|
| | ОГСЭ.01 | ОГСЭ.02 | ОГСЭ.03 | ОГСЭ.04 | ОГСЭ.05 | ОГСЭ.06 | ЕН.01 | ЕН.02 | ЕН.03 | ОП.01 | ОП.02 | ОП.03 | ОП.04 | ОП.05 | ОП.06 | ОП.07 | ОП.08 | ОП.09 | ОП.10 | ОП.11 | ОП.12 | ОП.13 | ОП.14 | ОП.15 | |
| Индекс | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Компетенции | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК-1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | |
| ОК-2 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | |
| ОК-3 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OK-4 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| OK-5 | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| OK-6 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| OK-7 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| OK-8 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| OK-9 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| OK-10 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПК-1.1 | | | | | | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ПК-1.2 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ПК-1.3 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ПК-1.4 | | | | | | | | | | + | + | + | | | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ПК-2.1 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ПК-2.2 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ПК-2.3 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ПК-3.1 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |
| ПК-3.2 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК-3.3 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ПК-3.4 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ПК-4.1 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ПК-4.2 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ПК-4.3 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ПК-4.4 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + |
| ПК-5.1 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | | + | | + | + |
| ПК-5.2 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | | + | | + | + |
| ПК-6.1 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | | + | | + | + |
| ПК-6.2 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-6.3 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-6.4 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-6.5 | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.1 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.2 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.3 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|--|---|---|---|---|--|---|---|---|--|---|---|
| ПК-7.4 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.5 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.6 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.7 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.8 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.9 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.10 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК -7.11 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.12 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.13 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.14 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.15 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК- 7.16 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.17 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.18 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.19 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|--|---|---|---|---|--|---|---|---|--|---|---|
| ПК-7.20 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.21 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.22 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.23 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.24 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.25 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.26 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.27 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.28 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.29 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.30 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |
| ПК-7.31 | | | | | | | | | | + | + | + | | + | + | + | + | | + | + | + | | + | + |

| индекс компетенции | ЦИКЛЫ. ДИСЦИПЛИНЫ,МОДУЛИ | | | | | | | Производственная практика | Преддипломная практика | Итоговая аттестация |
|--------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|---------|---------------------------|------------------------|---------------------|
| | ПМ.01 | ПМ.02 | ПМ.03 | ПМ.04 | ПМ.05 | ПМ.06 | ПМ.07 | | | |
| | МД К 01.0 | МД К 02.0 | МД К 03.0 | МДК 04.01 | МДК 05.01 | МДК 06.01 | МД К | | | |
| ОК-1 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-2 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-3 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-4 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-5 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-6 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-7 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-8 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-9 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ОК-10 | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| ПК-1.1 | + | + | | | | | | + | + | + |
| ПК-1.2 | + | + | | | | | | + | + | + |
| ПК-1.3 | | + | | | | | | + | + | + |
| ПК-2.1 | | + | | | | | | + | + | + |
| ПК-2.2 | | + | | | | | | + | + | + |
| ПК-2.3 | | + | | | | | | + | + | + |
| ПК-3.1 | | | + | | | | | + | + | + |
| ПК-3.2 | | | + | | | | | + | + | + |
| ПК-3.3 | | | + | | | | | + | + | + |
| ПК-3.4 | | | + | | | | | + | + | + |

| | | | | | | | | | | |
|---------|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|
| ПК-4.1 | | | | + | | | | + | + | + |
| ПК-4.2 | | | | + | | | | + | + | + |
| ПК-4.3 | | | | + | | | | + | + | + |
| ПК-4.4 | | | | + | | | | + | + | + |
| ПК-5.1 | | | | | + | | | + | + | + |
| ПК-5.2 | | | | | + | | | + | + | + |
| ПК-6.1 | | | | | | + | | + | + | + |
| ПК-6.2 | | | | | | + | | + | + | + |
| ПК-6.3 | | | | | | + | | + | + | + |
| ПК-6.4 | | | | | | + | | + | + | + |
| ПК-6.5 | | | | | | + | | + | + | + |
| ПК-7.1 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.2 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.3 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.4 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.5 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.6 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.7 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.8 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.9 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.10 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.11 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.12 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.13 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.14 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.15 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.16 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.17 | | | | | | | + | + | + | + |
| ПК-7.18 | | | | | | | + | + | + | + |

| | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ПК-7.19 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.20 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.21 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.23 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.24 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.25 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.26 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.27 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.28 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.29 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.30 | | | | | | | + | + | + | + |
| | ПК-7.31 | | | | | | | + | + | + | + |
| Рекомендуемые оценочные средства | Виды аттестации | | | | | | | + | + | + | + |
| | Текущая (по дисциплине) | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| | Промежуточная по дисциплине | + | + | + | + | + | + | + | | | |
| | Экзамен квалификационный | + | + | + | + | + | + | + | | | |