МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Колледж технологий и управления

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код, специальность

Техник - технолог
квалификация

очная
Форма обучения

Якутск 2020 г.

	Дисциплины (модули)
	Базовые дисциплины
БД.01	Русский язык **1.1. Область применения программы** Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Дисциплина БД.01 «Русский язык» занимает место в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** - совершенствование общеучебных умений и навыков: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; - формирование функциональной грамотности всех видов компетенций (языковой, лингвистической, коммуникативной, культуроведческой); - совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; - дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; Готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков. ***Задачи дисциплины:*** Освоения учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение

	студентами следующих результатов: ***личностных:*** воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а гик же различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной, деятельности; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования; ***метапредметных:*** владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом; владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне; применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; готовность п способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников: умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка. ***предметных:*** сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной /на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; сформированность представлений об изобразительно-выразительных

	возможностях русского языка; сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста; способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание - художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. ***уметь:*** У.1 ориентироваться в русском языке как системе, состоящей из единиц разных уровней; У.2 грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты; У.3 создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров (эссе, очерк и др.) в учебной, научной, социально-культурной и деловой сферах общения; У.4 представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; У.5 пользоваться справочной литературой, готовить материал для текста речи по любой из предложенных тем; ***знать*:** З.1 современное состояние русского языка; З.2 языковую норму и ее роль в функционировании языка; З.3 систему функциональных стилей современного русского языка; З.4 формы существования современного русского языка.
БД.02	**Литература** **1.1. Область применения программы** Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих специалистов среднего звена. **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Дисциплина БД.02 «Литература» занимает место в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов. **Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:** **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** ***Цель дисциплины*** заключается в формировании гуманистического мировоззрения посредством изучения литературных произведений, развитии культуры читательского восприятия художественного текста. ***Задачи дисциплины:*** – воспитать духовно развитую личность, готовую к самопознанию и самосовершенствованию, способную к созидательной деятельности в современном мире; – сформировать у обучающихся гуманистическое мировоззрение, национальное самосознание, гражданскую позицию, чувство патриотизма, любви и уважения к литературе; – развивать представления о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; – формировать образное и аналитическое мышление, эстетические и творческие способности учащихся, читательские интересы, художественный вкус, устную и письменную речь учащихся; – способствовать освоению текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; – формирование общего представления об историко-литературном процессе; – совершенствовать умения анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; – совершенствовать умения по созданию сочинений различных типов – вырабатывать у учащихся навыки поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет; – развивать навыки выразительного чтения художественных произведений. Освоение содержания учебной дисциплины «БД.02 Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов ***личностных*:** –сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; –сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; –готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; –толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; –готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; –эстетическое отношение к миру;

	–совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов; –использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.). ***метапредметных:*** –умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы; –умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов; –умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности; –владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; –способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; ***предметных*:** –сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним: –сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений; –владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; –владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; –владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; –знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры; –сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; –способность выявлять в художественных текстах образы, темы и –проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; –владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; –осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; –сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. В результате освоения учебной дисциплины студент должен ***уметь:*** У.1 Пересказывать содержание прочитанных программных произведений (главные герои, основные сюжетные линии и события; У.2 Анализировать изученное произведение как художественное единство; У.3 Владеть монологическими и диалогическими формами устной речи и письменной речи

	У.4 Писать сочинения на литературную и свободную темы, изложения с творческим заданием; У.5 Выразительно читать изученные произведения, в том числе наизусть. ***знать:*** З.1. Основные факты о жизни и творчестве изучаемых писателей; З.2.Содержание изученных литературных произведений З.3. Основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; З.4.Основные теоретико-литературные понятия.
БД.03	**Иностранный язык** **1.1. Область применения программы** Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по 19.02.10 Технология продукции общественного питания. **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Английский язык» изучается общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования. ***Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:*** • лингвистической — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса; • социолингвистической — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению; • дискурсивной — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся; • социокультурной — овладение национально-культурной- спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение

	адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; • социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее; • стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде; • предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** Содержание программы учебной дисциплины «Английский язык» направлено на достижение следующих целей: • формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; • формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; • формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; • воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; • воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам. В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС); программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ). Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка. Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования. Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: ▪ личностных: – сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

	– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; – развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения; – осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка; ▪ метапредметных: – умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; – владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; – умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты; – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; ▪ предметных: – сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; – владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; – достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения; – сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях. В результате освоения дисциплины студенты должны **уметь:** У1. Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы. У2. Переводить (со словарем) иностранные тексты, в том числе профессиональной направленности. У3. Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас. **знать:** З.1 лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.
БД.04	**Математика** **1.1.Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

	1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Дисциплина БД.04 Математика занимает место в составе профильных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** Целью дисциплины является формирование у обучающихся логического, алгоритмического и математического мышления; формирование представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления. Задачи дисциплины: – сформировать представление о социальных, культурных и исторических факторах становления математики; – сформировать умения применять полученные знания при решении различных задач; – способствовать развитию логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; – способствовать овладению математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно- научных дисциплин на профильном уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; – воспитывать средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; – формировать умения работы с интерактивной доской при изучении геометрического материала. Освоение содержания учебной дисциплины «ПД.01 Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов ***личностных:*** – сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; – понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; – развитие логического мышления, пространственного воображения алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для

	будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; – овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; – готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; – готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; – готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; – отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; ***метапредметных:*** – умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; – умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; – владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; – владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; – владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; – целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира; ***предметных:*** – сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; – сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; – владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

	– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; – сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; – владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; – сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; – сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; – владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач. ***В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен*** ***уметь***: У1. выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приёмы; находить приближённые значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения; У2. находить значение корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближённой оценкой при практических расчётах; У3. выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций; У4. вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции; У5. определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках; У6. строить графики функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций; У7. находить производные элементарных функций; У8. использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; У9. применять производную для проведения приближённых вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; У10. вычислять в простейших случаях площади и объёмы с использованием определённого интеграла; У11. решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; У12. решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; У13. вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчёта числа исходов; У14. распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трёхмерные объекты с их описаниями, изображениями;

	У15. описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении; У16. анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; У17. изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; У18. строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; У19. решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объёмов); У20. использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; У21. проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ***знать:*** З1. значения 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; З2. значения практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; З3. универсальный характер законов логики математических З4. рассуждений, их применимости во всех областях человеческой деятельности; З5. вероятностный характер различных процессов окружающего мира.
БД.05	**История** **1.1. Область применения программы** Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоенияпрограммы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗСПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «История», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов получаемой специальности среднего профессионального образования. **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Дисциплина БД.05 «История» занимает место в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; **ОК 8** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **1.3** ***Цель изучения дисциплин:*** • формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; • формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; • усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; • развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; • формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; • воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России. Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:** ***личностных*:** - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); - становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - готовность к служению Отечеству, его защите; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; ***метапредметных:*** - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно

	разрешать конфликты; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; ***предметных:*** - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; - владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; - владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. В результате изучения базовой дисциплины учебного цикла обучающийся должен: ***уметь:*** У.1 проводить поиск исторической информации в источниках разного типа; У.2 критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания); У.3 анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный У.4 различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; У.5 устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений. ***знать:*** З.1 основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и мировой истории; З.2 периодизацию отечественной и мировой истории; З.3 современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и мировой истории; З.4 историческую обусловленность современных общественных процессов; особенности исторического пути России, её роль в мировом.
БД.06	**Физика** **1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Рабочая программа учебной дисциплины БД.06 «Физика» предназначена для изучения физики в организациях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Дисциплина БД.06 «Физика» изучается как профильный учебный предмет общеобразовательного цикла программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена - по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины - формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Задачи дисциплины:

формировать представления о фундаментальных физических законах и принципах,

лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

формировать способность проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

развивать познавательные интересы, интеллектуальные и творческие способности в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

воспитывать убежденность в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимость сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовность к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

-научить использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины БД.06 Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя

	для этого доступные источники информации; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; ***метапредметных:*** - использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности; - использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; - умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; - умение анализировать и представлять информацию в различных видах; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации. ***предметных:*** - сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; - сформированность умения решать физические задачи; - сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; - сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников. В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен ***уметь:*** У.1 использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; У.2 публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации; У.3 обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

	У.4 анализировать и представлять информацию в различных видах; У.5 применять полученные знания для объяснения условий протекания Физических явлений в природе; ***знать:*** З.1 основные методы научного познания, используемые в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; З.2 основополагающие физические понятия, закономерности, законы и теории; З.3 физическую терминологию и символику; З.4 о роли и месте физики в современной научной картине мира, о физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений.
БД.07	**Обществознание (включая экономику и право)** **1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Дисциплина БД.07 Обществознание (включая экономику и право) занимает место в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышении квалификации. **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** ***Целью изучения дисциплины*** является содействие воспитанию свободной и ответственной личности, ее социализации, познанию окружающей действительности, самопознанию и самореализации. ***Задачи дисциплины:*** – воспитать гражданственность, социальную ответственность, правовое самосознание, патриотизм, приверженность конституционным принципам Российской Федерации; – содействовать развитию личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка; – содействовать углублению интереса к изучению социально - экономических и политико-правовых дисциплин; – формировать умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы; – содействовать формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;

	– формировать мотивацию к общественно полезной деятельности, повышению стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю; – формировать навыки применения полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни. Освоение содержания учебной дисциплины БД.07 Обществознание (включая экономику и право) обеспечивает достижение студентами следующих результатов: ***личностных*:** − сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; − сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважения государственных символов (герба, флага, гимна); − сформированность гражданской позиции в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; − сформированность толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты; − сформированность готовности и способности к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; − сформированность осознанного отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; − сформированность ответственного отношения к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни; ***метапредметных*:** − умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; − владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; − готовность и способность к самостоятельной информационно - познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; − умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

	− умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; − умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; − владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; ***предметных*:** − сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; − владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; − владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; − сформированнность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире; − сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов; − владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; − сформированнность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. В результате освоения учебной дисциплины студент должен ***уметь*:** У.1 сравнивать социальные объекты, выявляя их общие черты и различия; соотносить обществоведческие знания с социальными реалиями, их отражающими; оценивать различные суждения о социальных объектах с точки зрения общественных наук; У.2 устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками социальных явлений и обществоведческими терминами, понятиями; У.3 применять знания о характерных чертах, признаках понятий и и явлений, социальных объектах определенного класса, осуществляя выбор необходимых позиций из предложенного списка; У.4 раскрывать на примерах важнейшие теоретические положения и понятия социально-гуманитарных наук; приводить примеры определенных общественных явлений, действий, ситуаций; У.5 применять социально-гуманитарные знания в процессе решения познавательных и практических задач, отражающих актуальные проблемы жизни человека и общества; У.6 осуществлять комплексный поиск, систематизацию и интерпретацию социальной информации по определенной теме из оригинальных неадаптированных текстов (философских, научных, правовых, политических, публицистических); У.7 формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; ***знать:*** З.1 термины и понятия, социальные явления, соответствующие предлагаемому контексту, и применять в предлагаемом контексте обществоведческие термины и понятия; З.2 признаки понятий, характерные черты социального объекта, элементы его описания.
БД.08	**Физическая культура**

1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в базовый курс общеобразовательного цикла.

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ СПО дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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

1.3 Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины.

Цели и задачи дисциплины - укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций:

– формировать физическую культуру личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

– развивать физические качества и способности, совершенствовать функциональные возможности организма, укреплять индивидуальное здоровье;

– формировать устойчивые мотивы и потребности в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

– помочь студентам овладеть технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащать индивидуальный опыт занятий специально прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

– помочь студентам овладеть системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

– помочь студентам в освоении системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

	–формировать компетентность в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладении навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями. ***Освоение содержания учебной дисциплины*** обеспечивает достижение учащимися следующих результатов ***личностных:*** – готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; – сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; – потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья; – приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности; – формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике; – готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры; – способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры; – способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности; – формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно- оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; – принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; – умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; – патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; – готовность к служению Отечеству, его защите; ***метапредметных:*** – способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; – готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; – освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно- методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; – готовность и способность к самостоятельной информационно - познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации,

	критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; – формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; – умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности; ***предметных:*** – умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; – владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; – владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). ***В результате изучения дисциплины обучающийся должен*** ***уметь:*** У.1 использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; У.2 осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; У.3 выполнять контрольные нормативы, предусмотренные ФГОС по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма; У.4 составить простейшую комбинацию из изученных упражнений; ***знать:*** З.1 о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З.2 о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; З.3 способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; З.4 основы здорового образа жизни.
БД.09	**Основы безопасности жизнедеятельности** **1.1. Область применения программы** Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: д

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

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

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является воспитание культуры безопасности, подготовки обучаемых к безопасному поведению в повседневной жизни, в опасных, в том числе чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и биолого-социального характера, формирование у них здорового и безопасного образа жизни, умений и навыков оказания первой помощи, получение начальных знаний об обороне государства, о воинской обязанности
граждан, подготовки по основам военной службы.

Задачи дисциплины:

– повысить уровень защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы – совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает

	существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства); – снижать отрицательное влияние человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства; – формировать у учащихся антитеррористическое поведение, отрицательное отношение к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков; – обеспечить профилактику асоциального поведения учащихся; – формировать у учащихся сознательное и ответственное отношение к личной безопасности и безопасности окружающих, знания и умения распознавать и оценивать опасные ситуации, определять способы защиты от них, оказывать само- и взаимопомощь; – познакомить учащихся с рисками производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов: ***личностных:*** – развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешнихи внутренних угроз; – готовность к служению Отечеству, его защите; – формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности; – исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д.); – воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; – освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; ***метапредметных:*** – овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; – овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; – формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; – приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информациив области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; – развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; – формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

	– формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; – развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей; – формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; – развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; – освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; – приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; – формирование установки на здоровый образ жизни; – развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки; ***предметных:*** – сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; – получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; – сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; – сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; – освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; – освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека; – развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; – формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; – развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; – получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

	– освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе; – владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике. ***В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:*** ***уметь:*** У.1 действовать при возникновении опасных и чрезвычайных ситуаций, определять их по характерным признакам, а также использовать различные информационные источники; У.2 применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; У.3 применять медицинские знания и оказывать первую помощь пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая инфекционные заболевания и их профилактику; ***знать:*** З.1 основные определения понятия о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора; З.2 основы государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз; З.3 необходимость отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения; З.4 основные определения понятия о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности; З.5 основные определения распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; З.6 основные определения факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); З.7 основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; З.8 основы обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка; З.9 основные виды военно-профессиональной деятельности, особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе.
БД.10	**География** **1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

	Дисциплина БД.10 «География» занимает место в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; **ОК 8** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** ***Целью дисциплины:*** это формирование у студентов целостного представления о современном мире, месте России мире, развитие познавательного интереса к другим народам и странам, о системности и многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, углубить представления о географии мира; на основе типологического подхода дать представления о географии различных стран и их роли в современном мировом хозяйстве. ***Задачи дисциплины:*** -освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; - овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; - воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; - использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; - нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; - понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения. Освоение содержания учебной дисциплины «БД.10 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 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. ***В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:*** У.1 находить, применять и сопоставлять разнообразные источники географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернет, для проведения наблюдения за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов; У.2 современные особенности развития мирового хозяйства; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; У.3 приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов различных видов минерального сырья, продукции растениеводства и животноводства; ***знать:*** З.1 основные географические понятия и термины, традиционные и новые источники географической информации и методы географических исследований; З.2 географические карты различной тематики и их практическое использование; З.3 формы правления и государственный строй стран мира; З.4 классификацию природных ресурсов, особенности размещения природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания. З.5 численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику, различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира; проблемы современной урбанизации. З.6 современные особенности развития мирового хозяйства; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда.
БД.11	**Экология** **1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в базовый курс общеобразовательного цикла. Учебная дисциплина БД.11 «Экология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина БД.11 «Экология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины БД.11 «Экология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий

	СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования. Учебная дисциплина БД.11 «Экология» является базовой дисциплиной общеобразовательной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; **ОК 3** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** ***Целью дисциплины:*** это формирование у студентов целостного представления о современном мире, месте России мире, развитие познавательного интереса к другим народам и странам, о системности и многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, углубить представления о географии мира; на основе типологического подхода дать представления о географии различных стран и их роли в современном мировом хозяйстве. ***Задачи дисциплины:*** -освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; - овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; - воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; - использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; - нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; - понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения. Освоение содержания учебной дисциплины «БД.10 География» 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 и общества; умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека; готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации; умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития; умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии; ***метапредметных***: овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды; применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике; умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач; ***предметных***: сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество—природа»; сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры. ***В результате изучения дисциплины обучающийся должен*** ***знать:*** З.1 определения основных экологических понятий; З.2 типы взаимодействия организмов; З.3 разнообразие биотических связей; отношение организмов в популяциях; З.4 строение и функционирование экосистем, саморазвитие экосистем; З.5 биологическое разнообразие как важнейшее условие устойчивости популяций, биоценозов и экосистем; биосфера как глобальная экосистема. З.6 предмет изучения социальной экологии; о месте человека в экосистеме; З.7 о современном состоянии и охране атмосферы; З.8 о рациональном использовании и охране водных ресурсов, недр, почв; З.9 о современном состоянии, использовании и охране растительности и животного мира. З.10 о современном состоянии природной среды; З.11 о влиянии загрязнения биосферы на протекающие в ней процессы и здоровье человека;

	З.12 о проблемах адаптации человека к окружающей среде. **уметь**: У.1 выявлять абиотические и биотические компоненты экосистем, взаимосвязи организмов в экосистеме, антропогенные изменения в экосистемах; У.2 выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм; У.3 объяснять принципы обратных связей в природе, механизмы регуляции и устойчивости в популяциях и биоценозах; У.4 обобщать знания об экосистемах, их структуре, связях организмов и устойчивости; У.5 объяснять причины устойчивости, саморегуляции, саморазвития и смены экосистем; У.6 объяснять взаимосвязи организмов, человека и окружающей среды. У.7 выделять структуру популяций, экосистем, среды, окружающей человека; У.8 объяснять причины основных изменений в экосистемах и биосфере под влиянием деятельности человека.
	Профильные дисциплины
ПД.01	**Информатика** **1.1. Область применения программы** Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Учебная дисциплина «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Информатика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 5.** Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:** ***Целью дисциплины*** является формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете. ***Задачи дисциплины:*** - формировать у обучающихся умения осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - формировать у обучающихся умения применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; - развивать у обучающихся познавательные интересы, интеллектуальные и творческие способности путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; - помочь обучающимся приобрести опыт использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; - передать обучающимся знания об этических аспектах информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; - помочь овладеть информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно ¬ коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций. - Освоение содержания учебной дисциплины «ПД.01 Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов - ***личностных:*** - чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий; - осознание своего места в информационном обществе; - готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно ¬ коммуникационных технологий; - умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; - умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в

	избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций; - ***метапредметных:*** - умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; - использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно - исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; - использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; - использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; - умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; - умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; - ***предметных:*** - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; - владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); - владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; - понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; - применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами

	коммуникаций в Интернете. ***- В результате изучения обязательной части цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен*** ***- уметь:*** У.1 приводить примеры информации и информационных процессов; измерять информационный объём текста; переводить информационный объём информации в кратные единицы; У.2 пользоваться интерфейсом; просматривать файловую систему; выполнять основные операции с файлами и папками; использовать антивирусные программы; У.3 набирать, редактировать, форматировать текст, сохранять и загружать файлы, выводить на печать; У.4 создавать рисунки в растровом графическом редакторе; сохранять, открывать графические файлы; выводить на печать; У.5 создавать презентацию с использованием изображения, звука, анимации и текста; сохранять и демонстрировать её; ***- знать:*** З.1 понятия информации, информационных процессов; виды носителей информации; З.2 назначение и функции операционных систем; З.3 правила техники безопасности (ТБ) при работе на персональном компьютере (ПК); З.4 архитектуру ПК; программное обеспечение; файловую систему; З.5 способы представления текста в ПК; назначение текстовых редакторов (ТР); основные режимы работы ТР. З.6 способы представления изображений в ПК; применение компьютерной графики, назначение основных компонентов растрового графического редактора; З.7 представление звука в ПК; З.8 типы сценариев при создании презентаций.
ПД.02	**Химия** **1.1 Область применения программы** Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена ППССЗ СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** Учебная дисциплина химия, относится к базовым дисциплинам обязательного цикла. **Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:** **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; **ОК 8** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Учебная дисциплина «Химия» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

	В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. В учебных планах место учебной дисциплины «Химия» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования. **1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** • Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей: • формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; • формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания; • развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; • приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни). В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена. Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов: • ***личностных:*** − чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; − готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; − умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; • ***метапредметных:*** − использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

	− использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере; ***• предметных:*** − сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; − владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; − владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; − сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; − владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; − сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: **Знать:** З.1 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; З.2 основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева З.3 основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений З.4 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:** У.1 называть изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре; У.2 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;

	У.3 характеризовать элементы малых периодов по их положению в периодической системе Д.И. Менделеева; У.4 общие химические свойства - металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; У.5 объяснять зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), У.6 зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов; У.7 выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений; У.8 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; У.9 связывать изученный материал со своей профессиональной деятельностью; У.10 решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям; У.11 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. В процессе изучения дисциплины предполагается проведение практических, лабораторных и семинарских занятий для закрепления теоретических знаний, освоения методологии решения нахождения экологически безопасных способов производства веществ и материалов, охраны окружающей среды от химического загрязнения. С целью закрепления и систематизации знаний, формирования самостоятельного мышления в программе представлены задания для самостоятельной работы студентов.
ПД.03	**Биология** **1.1. Область применения программы** Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена. **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов** **среднего звена:** дисциплина входит в базовый курс общеобразовательного цикла.

	Учебная дисциплина «Биология» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Биология» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования. Учебная дисциплина ПД.03 «Биология» является базовой дисциплиной общеобразовательной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** *Целью дисциплины* является подготовка обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, – по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей; экологическое образование и воспитание обучающихся, формирование у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций. Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих *целей и задач:* • получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания; • овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; • развитие познавательных интересов, интеллектуальны и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; • воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к

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

	– способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; – способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; – способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); ***предметных:*** – сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; – владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; – сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи – сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения. ***В результате изучения дисциплины обучающийся должен*** ***знать:*** З.1 роль и место биологии в современной научной картине мира; З.2 основополагающие понятия и представления о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; З.3 принципы и методы познания естественных наук; З.4 строение биологических объектов: клетки, генов и хромосом; З.5 сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение; З.6 биологическую терминологию и символику. ***уметь:*** У.1 сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения; У.2 объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; У.3 анализировать проблемы функционирования биологии в современной культуре.
	Предлагаемые ОО
ПОО.01	**1.1. Область применения программы** Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) базовой подготовки по профессиям СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613; на основании Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08; с учетом требований ФГОС среднего

	общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия». **1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в базовый курс общеобразовательного цикла. ***Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*** **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. **1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:** Цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной. Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся: - осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира; - приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники; - овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных технологий; - использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни; - формирование научного мировоззрения; - формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики. Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов: • ***личностных:*** – сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному – уровню развития астрономической науки; – устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии; – умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека; • ***метапредметных:*** – умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

	– владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии; – умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность; владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий; ***• предметных:*** – сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной; – понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; – владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой; – сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии; осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области. В результате изучения базовой дисциплины учебного цикла обучающийся должен: ***уметь:*** У.1 Сформированность представлений о значении астрономии практической деятельности человека и дальнейшего научно – технического развития; У.2 Осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитие международного сотрудничества в этой области; У.3 Использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности У.4 Использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон астрономических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере У.5 Умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации У.6 Умение использовать различные источники для получения астрономической информации, оценивать ее достоверность У.7 Умение анализировать и представлять информацию в различных видах У.8 Умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации ***знать:*** З.1 сформированность представлений о стронии Солнечной системы об эволюции звезд и Вселенной; - пространственно временных масштабов вселенной; З.2 Понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; З.3 Владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологии и символики.
	Общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл

ОГСЭ. 01	**Основы философии** **1.1 Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: сформировать у студентов представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества и цивилизации, создать предпосылки для дальнейшего образования и самообразования. Задачи дисциплины: сформировать широкий кругозор обучающегося в понимании основной проблематики философии, научить осознанно ориентироваться в истории человеческой мысли, в основных проблемах, касающихся условий формирования личности, свободы и ответственности, отношения к другим людям, к социальным и этическим проблемам развития современной культуры, науки и техники, понимания необходимости сохранения окружающей культурной и природной среды, привить навыки анализа общественных явлений, анализа современных глобальных процессов. Краткое содержание дисциплины: Философия, ее предмет и роль в обществе. Зарождение философии. Античная философия. Философия Средних веков. Философия эпохи Возрождения. Философия эпохи Нового времени и. Просвещения. Немецкая классическая философия. Марксистская философия. Русская философия. Современная западно - европейская философия. Учение о бытии. Происхождение и сущность сознания. Теория познания. Природа как предмет философского осмысления. Общество как система. Проблемы человека, сущность, содержание. Исторический процесс. Проблема типологии истории. Проблемы и перспективы современной цивилизации. **1.2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** Требования к результатам освоения дисциплины: **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 основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста.
ОГСЭ. 02	**История** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины:** Цель освоения дисциплины: предназначена для того, чтобы подготовить студента к выбранной профессии, сформировать у студентов знания по существовавшим и существующим историческим концепциям. Показать место истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий. Знакомить с ключевыми фактами и тенденциями истории. Сформировать умения и навыки по практическому осуществлению аргументационного процесса, использующего полученные исторические знания, применению исторической и научно – профессиональной методологии в учебной и будущей профессиональной и научной деятельности. Задачи дисциплины: -формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; -формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

	-усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; -развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; -формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; -воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> От новой истории к новейшей. Мир между двумя мировыми войнами 1918-1939гг. II мировая война 1939-1945гг. Зарубежные страны во II пол. XX в. СССР во II пол.XXв. Россия на рубеже XX-XXI вв. Зарубежные страны на рубеже XX-XXIвв **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** Требования к результатам освоения дисциплины: **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.
ОГСЭ. 03	**Иностранный язык** **1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель освоения дисциплины:</u> - формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; - формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; - формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной; воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне; - воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам. <u>Задачи дисциплины</u>: является дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной), а также развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в

	профессиональной деятельности. Поэтому все аудиторные занятия проводятся как практические, чтобы студент умел: 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. Краткое содержание дисциплины: Введение. Знакомство. Приветствие. Описание людей (внешность, характер, личностные качества, профессии). Мой колледж. Досуг. Город, деревня, инфраструктура. Культура и традиции Якутии. Природа и человек (климат, погода, экология). Научно-технический прогресс. Русская национальная кухня. Якутская национальная кухня Кухня Великобритании и Америки. Здоровое питание. Названия продуктов питания. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Блюда из мяса, птицы, дичи. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба, морепродукты. Виды кулинарной обработки рыбных блюд. Десерты и напитки. Рабочий день повара. Предприятия питания. Кухня. Цех. Рабочий день повара. Предприятия питания. Кухня. Цех. Меню. Виды меню. Составление меню. Сервировка стола. Обслуживающий персонал. Обслуживание в ресторане, в баре, в кафе. **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** лексический (1200 -1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности. **Уметь:** - общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы; -переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь; -пополнять словарный запас.
ОГСЭ. 04	**Физическая культура** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: -развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; -формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; -овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; -овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; -освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентации; -приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

	Задачи дисциплины: направленные на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций. Краткое содержание дисциплины: Легкая атлетика. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого стартов. Техника бега на короткие и средние дистанции. Техника эстафетного бега. Гимнастика Строевые упражнения. Общеразвивающие упражнения. Техника акробатических упражнений. Лыжная подготовка. Техника передвижения на лыжах. Прохождение дистанции. Спортивные игры (волейбол). Техника приёма и передачи мяча сверху двумя руками. Техника приёма и передачи мяча снизу двумя руками. Техника верхней и нижней подачи мяча. Двусторонняя игра. Спортивные игры (баскетбол). Техника ведения и передачи мяча. Комбинационные действия. Штрафные броски двусторонняя игра. Общая физическая подготовка. Общая физическая подготовка. Профессионально – прикладная физическая подготовка. **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла 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.
ОГСЭ. 05	**Русский язык и культура речи** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цели и задачи освоения дисциплины: -отбор и систематизация информации по заданной теме; -поиск, отбор, систематизация и обобщения информации в Интернете по заданной теме; -использования теоретических знаний при выполнении практических задач (заданий, работ); -закрепления, углубления, расширения и систематизации знаний, полученных во время аудиторных занятий. Краткое содержание дисциплины: Культура речи и языковая норма. Основные единицы языка. Речевой этикет. Формулы речевого этикета. Фонетические единицы. Орфоэпия и поняте орфоэпической нормы. Типы произношения. Акцентологические нормы русского литературного языка. Слово, его лексическое значение. Многообразие значений слова. Лексические нормы современного русского языка. Лексическая синонимия, омонимия, антонимия, паронимия. Выразительные средства языка. Тропы. Слова активного и пассивного запаса. Типы лексико-фразеологических ошибок. Фразеология. Морфемика. Состав слова. Способы образования слов. Имя существительное. Имя прилагательное Имя числительное. Местоимение. Глагол. Причастие. Деепричастие. Наречие. Слова категории состояния. Служебные части речи. Особая группа слов. Орфографические правила. Трудные случаи орфографии. Словосочетание. Простое предложение. Сложные предложения. Текст и его структура. Функциональные стили русского языка: научный стиль, официально-деловой стиль, публицистический стиль, художественный стиль, разговорный стиль. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

	Знать: -различие между языком и речью; -функции языка как средства выражения понятий, мыслей и средства общения; -стилистическое расслоение современного русского языка; -нормы русского литературного языка; -наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка. **Уметь:** - создавать тексты в устной и письменной фороме в соответствии с нормами современного литературного русского языка; - опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; - различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения.
ОГСЭ. 06	**Культура народов Якутии** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: является формирование начальных знаний о культуре и традициях питания народов Якутии. Задачи дисциплины: 1.систематизация и закрепление теоретических знаний и практических умений обучающихся; 2.углубление и расширение теоретических знаний, формирование умений использовать справочную документацию и дополнительную литературу; 3.развитие познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; 4.формирование самостоятельного мышления; 5.развитие исследовательских умений. Краткое содержание дисциплины: Природа и пищевые ресурсы Якутии. Особенности питания народов Якутии. Кумысопитие – основа национальных праздников. Технология приготовления национальных напитков, мучных изделий. **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** исторически сложившиеся традиции и особенности культуры питания якутов; виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии **Уметь:** оценивать качество сырья и готовых национальных блюд и изделий; готовить национальные блюда и изделия заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья в процессе кулинарной обработки; производить необходимые технологические расчеты.
	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	**Математика** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: обеспечение базовой математической подготовки будущих специалистов, обучение основам математического моделирования, использованию основных математических методов решения прикладных профессиональных задач. Задачи дисциплины:

	-формирование личности студентов, развитие их интеллекта и способностей к логическому и алгоритмическому мышлению; -обучение основным математическим методам, необходимым для анализа и моделирования процессов и явлений при поиске оптимальных решений; -выработка у студентов умений применять полученные знания при решении профессиональных задач и анализировать полученные результаты. Краткое содержание дисциплины: Матрицы, определители. Решение систем линейных уравнений. Предел функции. Непрерывность функции. Производная функции. Первообразная функции. **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; -основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; -основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. **Уметь:** -решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; -применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ЕН.02	**Экологические основы природопользования** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: заключается в формировании у студентов новых ценностных ориентаций по отношению к природе, экологического мышления, понимания необходимости равновесия между природой и обществом на основе рационального использования ресурсов и охраны окружающей среды. Задачи дисциплины: развивать у обучающихся интерес к изучению живой природы, получению глубоких знаний по экологическим основам природопользования и проблемам охраны окружающей среды; формировать умение наблюдать, решать экологические задачи, на их основе делать выводы, проводить исследовательскую работу, развивать потребность личного участия в охране окружающей среды. Краткое содержание дисциплины: Природа и общество. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; -условия устойчивого развития экосистемы и возможных причин возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов, их источники и масштабы образования.

	Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.
ЕН.03	**Химия** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование основ дисциплины, а также умений и навыков при проведении химического эксперимента. <u>Задачи дисциплины:</u> усвоить и расширить представления о понятиях, законах, свойствах атомов и их соединений; приобрести и отработать навыки проведения химического эксперимента, решения качественных и расчетных задач. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Основные понятия и законы химии. Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева в свете учения о строении атома. Химическая связь. Строение вещества. Классификация химических реакций и закономерности их протекания. Растворы. Электрическая диссоциация. Классы органических веществ. Качественный анализ. Количественный анализ. Поверхностные явления. Адсорбация. Коллоидные растворы. Дисперсные системы. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -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 воздействием различных факторов; -окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятия 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 безопасности 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 уравнениями 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 ТБ при работе в химической лаборатории.
ЕН.04	**Информатика** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: является формирование у студентов информационно-коммуникационной и проектной компетентностей, включающей умения эффективно и осмысленно использовать компьютер и другие информационные средства и коммуникационные технологии для своей учебной и будущей профессиональной деятельности, а также формирование общих и профессиональных компетенций. Задачи дисциплины: формируется информационно-коммуникационная компетентность – знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных предметов, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни. Краткое содержание дисциплины: Информация и ее свойства. Основные структуры данных. Аппаратное обеспечение персональных компьютеров. Программное обеспечение персональных компьютеров. Электронные Коммуникации. Основы работы в MicrosoftWindows. Файловая структура данных. Работа с файлами и папками. Семейство MS Office. Текстовый процессор Microsoft Word. Форматирование текста. Работа с абзацами. Таблицы в тексте. Создание списков. Работа с объектами. Работа с многостраничными документами. Обмен данными между приложениями. Технология обработки табличной информации. Работа с формулами. Относительные ссылки. Рабочая книга. Работа с листами. Работа с данными. Типы данных. Ячейки. Редактирование, форматирование ячеек. Работа с формулами. Абсолютные ссылки. Создание (вставка) диаграмм. Типы диаграмм. Форматирование диаграмм. Трехмерные диаграммы. Настройка объемного вида. Мастер функций. Категории функций. Параметры функций. Диапазоны. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** - основные характеристики и разделы информатики; -назначение, состав, основные характеристики компьютерной и организационной техники; -основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; -назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; -основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; -технологию поиска информации в сети Интернет; -основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности; -принципы защиты информации от несанкционированного доступа; -правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения;

	-технологии обработки текстовых документов; -технологии работы с электронными таблицами. **Уметь:** -применять современные технологии обработки информации в электронной форме; -работать с устройствами компьютера, файлами и папками; -использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; -обрабатывать текстовую и табличную информацию; -работать с основными технологиями, применяемыми в компьютерной обработке данных; -применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -уметь использовать полученные знания и методы в профессиональной деятельности.
	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	**Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель и задачи дисциплины: обучающийся должен уметь ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста. Краткое содержание дисциплины: Бактерии. Плесневые грибы. Дрожжи. Вирусы и фаги. Обмен веществ у микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Влияние физических факторов на развитие микроорганизмов. Влияние химических и биологических факторов на развитие микроорганизмов. Превращение безазотистых органических веществ. Анаэробные процессы. Аэробные процессы. Превращение азотосодержащих веществ. Обмен веществ у микроорганизмов. Патогенные микроорганизмы, их биологическое значение. Микрофлора продуктов животного происхождения. Микрофлора продуктов растительного происхождения. Методы микробиологического анализа пищевых продуктов. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и транспортирования пищевых продуктов. Санитарные требования к технологической обработке продовольственного сырья и реализации продовольственной продукции. Личная гигиена. Санитарно-пищевое законодательство. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла 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; -характеристика 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; -схема микробиологического контроля; -санитарно- технические 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.
ОП.02	**Физиология питания** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование теоретических и практических знаний в области физиологических особенностей питания человека и его нормирования. <u>Задачи дисциплины:</u> -ознакомление с пищеварительной системы и ее взаимосвязь с другими системами человека; -изучение функций пищевых веществ, процессов переваривания и всасывания компонентов пищи; -усвоение основных принципов адекватного питания; -формирования навыков по разработке рационов для здоровых и больных с учетом возрастных и профессиональных особенностей, а также для детского, диетического и лечебно – профилактического питания. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Пищеварение. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Рациональное питания и физиологические основы его организации. Диетическое и лечебно-профилактическое питание. Основы здорового питания. Концепция здорового питания. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -роль пищи для организма человека; -основные процессы обмена веществ в организме; -суточный расход энергии; -состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая 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; -понятия рациона питания; -суточную норму потребности человека в питательных веществах; -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; -назначения лечебного и лечебно-профилактического питания; -методика составления рационов питания. **Уметь:** -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; -рассчитать энергетическую ценность блюд; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей.
ОП.03	**Организация хранения и контроль запасов и сырья**

	1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины Цель освоения дисциплины: является усвоение теоретических знаний в области основ по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии, формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания. Задачи дисциплины: -изучить товароведную характеристику продовольственных товаров; -знать качество продовольственных товаров; -рассмотреть организацию работы складских помещений; -изучить оперативное планирование работы производства; -знать учет и отчетность сырья. Краткое содержание дисциплины: Товароведная характеристика продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Организация работы складских помещений. Оперативное планирование работы производства. Учет и отчетность сырья. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла 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. **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.
ОП.04	**Информационные технологии в профессиональной деятельности**

	1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины Цели и задачи дисциплины: являются формирование у студентов информационно-коммуникационной и проектной компетентностей, включающей умения эффективно и осмысленно использовать компьютер и другие информационные средства и коммуникационные технологии для своей учебной и будущей профессиональной деятельности, а также формирование общих и профессиональных компетенций. При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность – знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных предметов, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни. Краткое содержание дисциплины: Информационная деятельность человека. Поисковая правовая система КонсультантПлюс. Обработка данных в табличном процессоре MSExcel. Создание графических объектов в CorelDrawX3. Создание графических объектов в AdobePhotoshop. Технология работы с мультимедийными презентациями. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла 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 т.ч. специального; -применять компьютерные и телекоммуникационные средства.
ОП.05	**Метрология и стандартизация** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: является формирование теоретических и практических знаний в области метрологии, стандартизации и сертификации. Задачи дисциплины: - знать структурные элементы метрологии; - изучить объекты и субъекты метрологии; - изучить средства и методы измерений; - знать методологические основы стандартизации - знать принципы и методы стандартизации - изучить сертификация продукции и услуг Краткое содержание дисциплины: Предмет, задачи и структура дисциплины. Структурные элементы метрологии. Средства и методы измерений. Объекты и субъекты метрологии. Государственная система обеспечения измерений. Методологические

	основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Средства стандартизации. Правовая база стандартизации. Сертификация продукции и услуг. Правила проведения сертификации продукции и услуг. Средства и методы сертификации. Сертификация продукции и услуг. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла 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; -проводить внесистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.
ОП.06	**Правовые основы профессиональной деятельности** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель и задачи дисциплины:</u> сформировать базовую правовую компетентность, познакомить с федеральными и региональными правовыми нормами в сфере образования, познакомить с правовым опытом образовательных учреждений, сформировать готовность к самостоятельной правовой практике в сфере образования. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Правовое регулирование производственных (экономических) отношений. Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного правового статуса. Граждане как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности. Создание, реорганизация и ликвидация юридического лица. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности. Гражданско-правовой договор. Общие положения. Исполнение договорных обязательств. Отдельные виды гражданско-правовых договоров. Защита гражданских прав и экономические споры. Общие положения. Порядок рассмотрения экономических споров арбитражным судом. Исковая давность. Общие положения Трудового кодекса Российской Федерации. Трудовой договор. Общие положения. Рабочее время, время отдыха, заработная плата (ЗП). Трудовая дисциплина и ответственность сторон трудовой дисциплины. Трудовые споры. Административные правонарушения. Социальное обеспечение в Российской Федерации. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла 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 его прекращения; -правила оплаты труда; -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 акты; -защищать свои права в соответствии с гражданским, трудовым, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; -анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения
ОП.07	**Основы экономики, менеджмента и маркетинга** **1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель и задачи дисциплины:</u> является приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Назначение и структура экономики. Основные положения экономической теории. Структура микроэкономики: рынок. Доходы населения и их распределение. Основы бизнеса. Макроэкономика. Сущность и основы менеджмента. Процесс управления. Коммуникативность и общение. Основы маркетинга и маркетинговой деятельности. Сбытовая политика. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -основные положения экономики; -принципы рыночной экономики; -современное состояние и перспективы развития отрасли; -роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; -механизм ценообразования на продукцию (услуги); -механизм формирования заработной платы; -стили управления и виды коммуникации; -принципы делового общения в коллективе; -особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; -сущность, принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом; -формы адаптации производства сбыта в 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.
ОП.08	**Охрана труда** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение знаний об основах охраны труда, основах управления охраной труда в организации, по специальным вопросам

	обеспечения требований охраны труда и безопасности производственной деятельности, о социальной защите пострадавших от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Задачи дисциплины: -правильно применять требования региональных и федеральных законов по охране труда; -изучить составление раздела охраны труда в коллективном договоре; -рассмотреть документацию по социально-правовой защите пострадавших на производстве. Краткое содержание дисциплины: Нормативно-правовая база охраны труда. Обеспечение охраны труда. Органиация охраны труда в предприятиях (организациях). Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Условие труда и их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы. Общие требования техники безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность. Техника безопасности при эксплуатации оборудования. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла 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.
ОП.09	**Безопасность жизнедеятельности** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины**

	Цель освоения дисциплины: является рассмотрение безопасного взаимодействия человека со средой обитания (производственной, бытовой, городской, природной) и вопросы защиты от негативных факторов, чрезвычайных ситуаций. Задачи дисциплины: способствует формированию знаний и умений в области безопасного взаимодействия человека со средой обитания (производственной, бытовой, городской, природной) и вопросы защиты от негативных факторов, чрезвычайных ситуаций. Краткое содержание дисциплины: Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера. Защита населения в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. Обеспечение устойчивости объектов экономики. Вооруженные Силы России на современном этапе. Общевоинские уставы Вооруженных Сил России. Строевая подготовка. Огневая подготовка. Организация оказания первой помощи пострадавшим при чрезвычайной ситуации. **1.2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла 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; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; -применять полученные профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.

ОП.10	**Товароведение и переработка сельскохозяйственного сырья** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: является формирование теоретических и практических знаний в области переработки сельскохозяйственного сырья. Задачи дисциплины: -Изучить химический состав пищевых продуктов; -Знать качество продовольственных товаров; -Знать классификацию и кодирование товаров; -Изучить основы хранения пищевых продуктов; -Рассмотреть ассортимент продовольственных товаров. Краткое содержание дисциплины: Химический состав пищевых продуктов. Качество продовольственных товаров. Классификация и кодирование товаров. Основы хранения пищевых продуктов. Ассортимент продовольственных товаров. **1.3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -правила маркировки товаров; -методики и средства испытания товаров; -правила отбора проб и выборок из товарных партий: -описание и значение показателей характеристик продукции и товаров; -факторы, обеспечивающие качество; -порядок оценки качества товаров; -требования действующих стандартов к качеству товаров различных групп; -градации качества; -требования к таре и упаковке; -виды дефектов; причины их возникновения; -характеристики ассортиментной и информационной фальсификации. **Уметь:** -анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; -обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации сырья и продукции, организации хранения и сбыта продукции; -проводить оценку качества сырья, товаров различных групп; -выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества; -определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям; -использовать органолептические и инструментальные методы оценки качества товаров: -определять градации качества; -диагностировать дефекты продукции; -разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; -определять причины возникновения дефектов.
ОП.11	**Документационное обеспечение управления** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: является рассмотрение овладения основами правильного оформления документов и надлежащей организацией документооборота согласно требованиям ГОСТа. Задачи дисциплины: отражение управленческой, производственной и иной деятельности предприятия в соответствующих документах; - обеспечение рационального использования документов в деловой практике предприятия

	Краткое содержание дисциплины: Современное состояние документационного обеспечения управления. Системы документации в организации. Организационные документы. Организационно-нормативное регулирование деятельности организации. Документация по оперативно-информационному регулированию деятельности организации. Документация по распорядительной деятельности организаций. Документация по трудовым отношениям. Договорно-правовая документация. Документация по внешнеэкономической деятельности. Типовые технологии обработки документов организации. Особенности работы с отдельными группами документов. Создание, систематизация документов, организация документооборота с использованием компьютера. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства; -основные понятия документационного обеспечения управления; -системы документационного обеспечения управления; -классификацию документов; -требования к составлению и оформлению документов; -организации документооборота: прием, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел. **Уметь:** -оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т.ч. с использованием информационных технологий: -осваивать технологии автоматизированной обработки документации; -использовать унифицированные формы документов; -осуществлять хранение и поиск документов; -использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.
ОП.12	**Кухня народов мира** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: является формирование у студентов знаний и представлений о технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных, исторических и природно – географических условий. Задачи дисциплины: -освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, климогеографических, информационных и идеологических аспектов; -изучение традиционных источников сырья особенности его кулинарной обработки и потребления в разных странах мира; -ознакомление с ассортиментом национальных блюд и правилами их подачи; -изучение кухонной утвари используемой в технологических процессах приготовления блюд за рубежом. Краткое содержание дисциплины: Кухни народов мира, квалификация. Кухни стран Европы. Кухни Азии. Кухни Америки. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:**

	-подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; -подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции; -приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок; -приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -приготовление сложных холодных соусов; -приготовление сложных супов; -приготовление сложных горячих соусов; -приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; -приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -приготовление мелкоштучных кондитерских изделий; -приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; -приготовление сложных холодных десертов; -приготовление сложных горячих десертов. **Уметь:** -понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; -организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; -принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; -осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; -использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; -использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; -работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; -брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; -ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОП.13	**Документационное оформление товародвижения 1С «Управление торговлей»** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель освоения дисциплины:</u> получение знаний основных функциональных возможностей программы, приобретение слушателями практических навыков работы с функционалом программы. <u>Задачи дисциплины:</u> 1. ввод начальных данных в информационную базу, отражающих структуру и характер деятельности торгового предприятия; 2. заполнение справочной информации перед началом ведения учѐта, ввод начальных остатков, настройка учѐтной политики; 3. формирование цен товаров, применение скидок и наценок;

	4. управление взаиморасчѐтами с контрагентами; 5. управление запасами и закупками; 6. ведение взаиморасчѐтов с подотчѐтными лицами; 7. управление отношениями с покупателями и поставщиками; 8. управление оптовой торговлей; 9. управление розничной торговлей; 10. управление денежными средствами; 11. планирование продаж и закупок; 12. анализ деятельности предприятия. Краткое содержание дисциплины: Интерфейс программы 1С Управление торговлей. Заполнение справочника «Контрагенты». Заполнение Справочника «Номенклатура». Операции по поступлению товаров на оптовый склад. Операции по продаже товаров с оптового склада. Складские операции. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -основные понятия программы «1С: Управление торговлей 8»; -алгоритм работы с программой; -порядок заполнения справочников; -схемы документооборота при поступлении и продаже товаров, внутренних перемещениях ТМЦ; -последовательность документального оформления первичных документов, формирующихся в процессе товародвижения; -классификацию потребительских товаров, -принципы построения товарной матрицы; -ставки НДС; формы расчетов. **Уметь:** -вводить первоначальную информацию о предприятии; -заполнять справочники программы (информационную базу); -оформлять документы, сопровождающие оформление торговых операций; -формировать финансовые и управленческие отчеты о движении товаров и взаиморасчетах с покупателями и поставщиками; -сравнивать продажи по подразделениям компании; -анализировать динамику продаж.
ОП.14	**Национальная кухня** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: является формирование начальных знаний о культуре и традициях питания народов Якутии. Задачи дисциплины: 1.систематизация и закрепление теоретических знаний и практических умений обучающихся; 2.углубление и расширение теоретических знаний, формирование умений использовать справочную документацию и дополнительную литературу; 3.развитие познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; 4.формирование самостоятельного мышления; 5.развитие исследовательских умений. Краткое содержание дисциплины: Технология приготовления национальных блюд из рыбы, мяса и молока. Технология приготовления национальных напитков, мучных изделий.

	1.3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** - исторически сложившиеся традиции и особенности национальной кухни; - виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии. **Уметь:** -оценивать качество сырья и готовых национальных блюд и изделий; -готовить национальные блюда и изделия заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья в процессе кулинарной обработки; -производить необходимые технологические расчеты.
ОП.15	**Психология и этика профессиональной деятельности** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель освоения дисциплины:</u> усвоение студентами основных понятий и психологических закономерностей процессов обучения и развития интеграции и систематизации психологических знаний студентов о механизмах эффективной организации и образовательного процесса, направляемого на создание условий для раскрытия и развития индивидуальностей студентов, личностной и профессиональной самореализации. <u>Задачи дисциплины:</u> -раскрываются методологические и теоретические основы психологии, основные функции этих наук и сферы применения психологических знаний в различны областях жизни; -закладываются знания студентов и природе психики человека, закономерностях ее развития, механизмах психической регуляции поведения и деятельности, особенностей групповой психологии, межличностных отношениях и общении, основных методах психологического изучения индивида и группы; -формируются навыки анализа психологической характеристики личности и коллектива, использование результатов психологического анализа персонала и служебных ситуаций в трудовых коллективах в интересах повышения эффективности их деятельности; -закладываются навыки владения методами психологических исследований, приемами анализа и оценки уровня развития свих управленческих возможностей, способами использования полученных знаний по психологии в разнообразных сферах жизнедеятельности; -формируются умения методологически верно строить деловые и межличностные отношения, на основе научных знаний организовывать совместную практическую деятельность членов коллектива, творчески применять передовой опыт обучения и воспитания. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Психика человека. Психические познавательные процессы, особенности их проявления в профессиональной деятельности. Психология эмоциональных отношений. Профессиональный стресс. Понятие личности. Индивидуально-психологические особенности личности. Психология человеческих взаимоотношений. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности. Группа и межличностные отношения. Психология делового общения. Конфликты в профессиональной деятельности. Психология труда в профессиональной деятельности. Профессиональная этика специалистов предприятий общественного питания. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,**

	соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -предмет, принципы, задачи, значение и современные проблемы психологии; -основные функции психики; -психические познавательные процессы, их роль и проявление в профессиональной деятельности; -виды эмоциональных отношений (процессов), значение воли и эмоций, психологическую структуру волевого акта, волевые качества личности и их роль в профессиональной деятельности; -свойства личности, развитие личности в деятельности и общении, психологическую структуру личности, особенности профессиональных способностей; -психологические особенности и специфику делового общения; -особенности общения лиц, работающих в сфере обслуживания; -основы благоприятного социально-психологического климата в коллективе; -социально-психологические источники конфликта, классификацию конфликтов, основные способы и методы предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций; -особенности и принципы профессиональной этики, правила этикета и пользоваться ими в работе. **Уметь:** -распознавать психические познавательные процессы, использовать знания о их сущности в профессиональной деятельности; -владеть приемами психической саморегуляции, анализировать собственное психическое состояние; -владеть навыками делового общения в профессиональной деятельности, поддерживать здоровый микроклимат взаимоотношений; -выработать стратегию поведения в конфликтной ситуации; -владеть навыками приемов обращения, ведения беседы и культуры поведения в профессиональной деятельности.
ОП.16	**Учет и отчетность в общественном питании** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** <u>Цель и задача дисциплины:</u> предусматривает овладение знаниями основ построения учета, законодательных и нормативных актов РФ о учете, предмета и метода учета, бухгалтерского баланса, системы счетов бухгалтерского учета, учетных регистров. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Организация бухгалтерского учета на производстве. Материальная ответственность. Документы учета. Хозяйственные операции в хозяйственном учете. Установление цен на продукцию производства. Расчет количества сырья по нормативам. Учет сырья и готовой продукции на производстве. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -правила расчетов и обслуживания потребителей; -признаки платежности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета; -правила оформления документов по кассовым операциям. -правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации. -порядок оформления счетов и расчета с потребителями **Уметь:**

	- предоставлять счет и производить расчет с потребителем; - оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию**.**
ОП.17	**Культура питания якутов** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: является формирование начальных знаний о культуре и традициях питания народов Якутии. Задачи дисциплины: 1.систематизация и закрепление теоретических знаний и практических умений обучающихся; 2.углубление и расширение теоретических знаний, формирование умений использовать справочную документацию и дополнительную литературу; 3.развитие познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; 4.формирование самостоятельного мышления; 5.развитие исследовательских умений. Краткое содержание дисциплины: Природа и пищевые ресурсы Якутии. Особенности питания народов Якутии. Кумысопитие – основа национальных праздников. Технология приготовления национальных напитков, мучных изделий. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** исторически сложившиеся традиции и особенности культуры питания якутов; виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии **Уметь:** оценивать качество сырья и готовых национальных блюд и изделий; готовить национальные блюда и изделия заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья в процессе кулинарной обработки; производить необходимые технологические расчеты.
ОП.18	**Организация обслуживания** **1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины** Цель освоения дисциплины: закрепление навык разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания. Задачи дисциплины: - организации оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; - организации и осуществлении контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках предприятия питания; - организации работы производства и процессов снабжения , хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; - разработке и реализации мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - совершенствовании работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; - осуществлении технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

	- разработке документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии. - выявлении требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Нормативная база услуг. Виды и формы обслуживания. Особенности обслуживания потребителей. Столовая посуда. Виды и Назначение. Характеристика средств информации. Обслуживание потребителей. Обслуживание приемов и банкетов **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; -этапы процесса обслуживания; -особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; -специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; -характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; -требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; -специальные виды услуг и формы обслуживания; -информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование. **Уметь:** -организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; -подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; -организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; -осуществлять расчет с посетителями; -принимать рациональные управленческие решения; -применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; -определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; -выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; -составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; -выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
	Профессиональные модули

ПМ.01 МДК 01.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** **Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** **1.1.Цель освоения и краткое содержание профессионального модуля** Цель и задача профессионального модуля: является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). Краткое содержание профессионального модуля: Характеристика сырья и полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Организация приемки мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Характеристика сырья и полуфабрикатов из рыбы. Организация приемки рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд. Характеристика сырья и полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. Организация приемки домашней птицы. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; -виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; -требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; -требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; -технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

	-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; -требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. **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. **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.
УП 01.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** **Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Характеристика сырья и полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Организация приемки мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Характеристика сырья и полуфабрикатов из рыбы. Организация приемки рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд. Характеристика сырья и полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. Организация приемки домашней птицы. Технологический процесс механической

	кулинарной обработки домашней птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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 фаршированиия мяса, рыбы и домашней птицы; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; -требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. **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. **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.
ПП 01.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** **Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Характеристика сырья и полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Организация приемки мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Характеристика сырья и полуфабрикатов из рыбы. Организация приемки рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложных блюд. Характеристика сырья и полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. Организация приемки домашней птицы. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; -виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; -требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; -требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

	-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; -технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; -требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. **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. **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.
ПМ.02 МДК 02.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** **Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции** **1.1.Цель освоения и краткое содержание профессионального модуля** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Общие сведения о работе холодного цеха. Технологическое оборудование. Реализация концепции безопасности ХАССП. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление сложных холодных соусов. Приготовление легких и сложных

	холодных закусок. Салаты и салатные заправки. Технология приготовления сложных холодных блюд. Технология приготовления канапе, сэндвичи и савори – пикантные закуски. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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 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 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. **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. **иметь практический опыт:** -разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; -приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка 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.
УП 02.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** **Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Общие сведения о работе холодного цеха. Технологическое оборудование. Реализация концепции безопасности ХАССП. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление сложных холодных соусов. Приготовление легких и сложных холодных закусок. Салаты и салатные заправки. Технология приготовления сложных холодных блюд. Технология приготовления канапе, сэндвичи и савори – пикантные закуски. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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 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 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. **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. **иметь практический опыт:** -разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; -приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка 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.
ПП 02.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** **Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Общие сведения о работе холодного цеха. Технологическое оборудование. Реализация концепции безопасности ХАССП. Подготовка продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Приготовление сложных холодных соусов. Приготовление легких и сложных холодных закусок. Салаты и салатные заправки. Технология приготовления сложных холодных блюд. Технология приготовления канапе, сэндвичи и савори – пикантные закуски. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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 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 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. **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. **иметь практический опыт:** -разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; -расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; -приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировка 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.
ПМ.03 МДК 03.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** **1.1.Цель освоения и краткое содержание профессионального модуля** Цель и задача профессионального модуля: является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). Краткое содержание профессионального модуля: Организация и технология приготовления сложных супов. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов. Классификация и особенности механической и тепловой обработки овощей и грибов. Организация и технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Организация и приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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; привила 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

	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. **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.
УП 03.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Организация и технология приготовления сложных супов. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов. Классификация и особенности механической и тепловой обработки овощей и грибов. Организация и технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Организация и приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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; привила 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 **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. **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.
ПП 03.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** **1.1.Цель освоения и краткое содержание профессионального модуля** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Организация и технология приготовления сложных супов. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов. Классификация и особенности механической и тепловой обработки овощей и грибов. Организация и технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Организация и приготовление блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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; привила 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 **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. **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.
ПМ.04 МДК 04.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **1.1.Цель освоения и краткое содержание профессионального модуля** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК).

	Краткое содержание профессионального модуля: Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении сложных мучных кондитерских изделий. Организация контроля качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -правило выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правило приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; -технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочными полуфабрикатами; -требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии; -актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов. **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 виды 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 отделочных полуфабрикатов; -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. **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; -оформление 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.
УП 04.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Технология приготовления сложных мучных

	кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении сложных мучных кондитерских изделий. Организация контроля качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -правило выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правило приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -варианты сочетанияосновных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; -технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочными полуфабрикатами; -требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии; -актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов. **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 виды 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 отделочных полуфабрикатов; -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. **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; -оформление 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.
ПП 04.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении сложных мучных кондитерских изделий. Организация контроля качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

	Знать: -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и сложных отделочных полуфабрикатов; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -правило выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правило приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; -отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; -технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочными полуфабрикатами; -требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии; -актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов. **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 виды 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 отделочных полуфабрикатов;

	-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. **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; -оформление 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.
ПМ.05 МДК 05.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** **Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Пищевая ценность и классификация сложных холодных и горячих десертов. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Технология приготовления сложных холодных желированных десертов. Технология приготовления замороженных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы. Технология приготовления сложных горячих фруктовых десертов. Сложные горячие десерты из шоколада. **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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 дополнительных 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. **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; **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.
УП 05.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** **Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК).

Краткое содержание профессионального модуля: Пищевая ценность и классификация сложных холодных и горячих десертов. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Технология приготовления сложных холодных желированных десертов. Технология приготовления замороженных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы. Технология приготовления сложных горячих фруктовых десертов. Сложные горячие десерты из шоколада.

1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

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 дополнительных 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. **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; **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.
ПП 05.01	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** **Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Пищевая ценность и классификация сложных холодных и горячих десертов. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов. Технология приготовления сложных холодных желированных десертов. Технология приготовления замороженных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра. Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы. Технология приготовления сложных горячих фруктовых десертов. Сложные горячие десерты из шоколада. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **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 дополнительных 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. **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; **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.
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**

МДК 06.01	**Управление структурным подразделением организации** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** Цель и задача профессионального модуля: является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). Краткое содержание профессионального модуля: Планирование объемных показателей деятельности предприятий общественного питания. Планирование показателей по труду. Планирование качественных показателей деятельности предприятий общественного питания. Общая характеристика бухгалтерского учета. Методика расчета выхода продукции. Документальное оформление различных операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на предприятиях общественного питания. Учет расчетов по оплате труда. Организация – объект управления. Планирование деятельности организации. Система методов управления. Процесс принятия управленческих решений. Управление персоналом **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** принципы и виды планирования работы бригады; основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, график работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов и порядок их заполнения методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей; методики расчета экономических показателей. **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 организовать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. **Иметь практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;

МДК 06.02	принятия управленческих решений. **Основы инновационного предпринимательства** **1.1.Цель освоения и краткое содержание профессионального модуля** Цель и задача профессионального модуля: является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). Краткое содержание профессионального модуля: Оценка и отбор предпринимательских идей. Маркетинговая деятельность. Разработка обоснованного бизнес-плана. Законодательные основы предпринимательского дела. Изучение и выбор форм организации собственного дела. Процедура государственной регистрации кооперативного дела. Формирование взаимоотношений с налоговыми органами и финансово-кредитными учреждениями. Формирование имущества организуемого кооперативного дела. Подбор персонала. Организация работы с учетом выбранного вида деятельности. Управление деятельностью организации. Управление рисками и инновациями. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** сущность, преимущества его создания; источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора; методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности; значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана; законодательные основы ведения предпринимательской деятельности; права, обязанности и ответственность предпринимателя; процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ; процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности; особенности построения взаимоотношений с юридическими партнерами и контролирующими службами; виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет; источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела; особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности; правовые основы защиты прав потребителей; показатели эффективности работы организации; организационные структуры, органы управления и контроля, особенности формирования корпоративной культуры; виды инновации, их значение для повышения экономической эффективности деятельности; **Уметь:** выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, определять цель деятельности, выбирать вид деятельности;

	применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранного вида деятельности; разрабатывать структуру бизнес-плана; осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателен бизнес плана; применять законодательные акты при организации кооперативного дела; выбирать организационно-правовую форму предпринимательства; составлять проекты учредительного договора, устава; формировать взаимоотношения с юридическими партнерами и контролирующими службами; оформлять документы для открытия расчетного счета; обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения; формировать имущество организуемого дела; отбирать персонал с учетом требований организации; организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности; формировать организационную структуру и корпоративный имидж дела; планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска; **Иметь практический опыт:** создания и организации предпринимательской деятельности;
УП 06.01	**Организация работы структурного подразделения** **Управление структурным подразделением организации** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Планирование объемных показателей деятельности предприятий общественного питания. Планирование показателей по труду. Планирование качественных показателей деятельности предприятий общественного питания. Общая характеристика бухгалтерского учета. Методика расчета выхода продукции. Документальное оформление различных операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на предприятиях общественного питания. Учет расчетов по оплате труда. Организация – объект управления. Планирование деятельности организации. Система методов управления. Процесс принятия управленческих решений. Управление персоналом **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** принципы и виды планирования работы бригады; основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, график работы и табеля учета рабочего времени;

	нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов и порядок их заполнения методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей; методики расчета экономических показателей. **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 организовать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. **Иметь практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПП 06.01	**Организация работы структурного подразделения** **Управление структурным подразделением организации** **1.1.Цель освоения и краткое содержание профессионального модуля** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Планирование объемных показателей деятельности предприятий общественного питания. Планирование показателей по труду. Планирование качественных показателей деятельности предприятий общественного питания. Общая характеристика бухгалтерского учета. Методика расчета выхода продукции. Документальное оформление различных операций с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией на предприятиях общественного питания. Учет расчетов по оплате труда. Организация – объект управления. Планирование деятельности организации. Система методов управления. Процесс принятия управленческих решений. Управление персоналом **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: **Знать:** принципы и виды планирования работы бригады; основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады; дисциплинарные процедуры в организации;

	правила и принципы разработки должностных обязанностей, график работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов и порядок их заполнения методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей; методики расчета экономических показателей. **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 организовать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. **Иметь практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
ПМ.07 МДК 07.01	**Выполнение по профессии 16675 «Повар»** **Организация деятельности повара** **1.1.Цель освоения и краткое содержание профессионального модуля** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Классификация предприятий общественного питания. Структура производства. Оперативное планирование работы производства. Организация работы основных производственных цехов. Организация работы производственных вспомогательных помещений. Организация труда персонала на производстве. Реализация готовой продукции общественного питания. Первичная обработка овощей, плодов, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы. Виды и способы тепловой обработки. Приготовление простых супов. Приготовление соусов. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Приготовление блюд из домашней птицы. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление десертов. Приготовление напитков. Приготовление мучных кулинарных изделий и блюд.

	1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **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. **Уметь:** Проверять органолептическим способом 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; Приготовления блюд и гарниров; Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, жиров и сахара; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; Приготовление 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 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 органолептически способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Определять их соответствие технологическим требованиям к простым Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; **Иметь практический опыт:** Приготовления основных супов и соусов; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; Правила выбора основных 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; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; Правила хранения и требования к качеству; Температурный режим и правила охлаждения, приготовления блюд из мяса и домашней птицы 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; Правил 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; Способы сервировки и варианты оформления; Температуру подачи холодных блюд и закусок; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 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; 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; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи; Требования к качеству сладких блюд и напитков; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; Правила их безопасного использования.
УП 07.01	**Выполнение по профессии 16675 «Повар»** **Организация деятельности повара** **1.1.Цель освоения и краткое содержание практики** <u>Цель и задача профессионального модуля:</u> является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК). <u>Краткое содержание профессионального модуля:</u> Классификация предприятий общественного питания. Структура производства. Оперативное планирование работы производства. Организация работы основных производственных цехов. Организация работы производственных вспомогательных помещений. Организация труда персонала на производстве. Реализация готовой продукции общественного питания. Первичная обработка овощей, плодов, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы. Виды и способы тепловой обработки. Приготовление простых супов. Приготовление соусов. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из овощей и грибов. Приготовление блюд из рыбы. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Приготовление блюд из домашней птицы. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление десертов. Приготовление напитков. Приготовление мучных кулинарных изделий и блюд. **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по профессиональному модулю, соотнесенных с планируемыми результатами освоения профессионального модуля** В результате изучения вариативной части учебного цикла обучающийся должен: **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. **Уметь:** Проверять органолептическим способом 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; Приготовления блюд и гарниров; Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, жиров и сахара; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; Приготовление 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 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 органолептически способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Определять их соответствие технологическим требованиям к простым Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; **Иметь практический опыт:** Приготовления основных супов и соусов; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; Правила выбора основных 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; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; Правила хранения и требования к качеству;

	Температурный режим и правила охлаждения, приготовления блюд из мяса и домашней птицы 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; Правил 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; Способы сервировки и варианты оформления; Температуру подачи холодных блюд и закусок; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 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; 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; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи; Требования к качеству сладких блюд и напитков; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; Правила их безопасного использования. **1.3. Место дисциплины в структуре практики** УП 07.01 Организация деятельности повара **1.4.Язык преподавания: русский**
ПДП	**Вид профессиональной деятельности: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».** **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 фаршированиия мяса, рыбы и домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде **Вид профессиональной деятельности: ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».** **иметь практический опыт:**

	- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка 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 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 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. **Вид профессиональной деятельности ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».** **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; привила 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 **Вид профессиональной деятельностиПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** **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; - оформление 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 виды 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 отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. **знать:** - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов;

	- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - правило выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правило приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетанияосновных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделии и отделочных полуфабрикатов. **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 дополнительных 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. **иметь практический опыт:** планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; 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 организовать 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; основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, график работы и табеля учета рабочего времени; нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов и порядок их заполнения методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей; методики расчета экономических показателей. **уметь:** • Проверять органолептическим способом 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; Приготовления блюд и гарниров; Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, жиров и сахара; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; Приготовление 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 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 органолептически способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Определять их соответствие технологическим требованиям к простым Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; **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; **Иметь практический опыт** Приготовления основных супов и соусов; Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

	Правила выбора основных 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; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; Правила хранения и требования к качеству; Температурный режим и правила охлаждения, приготовления блюд из мяса и домашней птицы 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; Правил 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; Способы сервировки и варианты оформления; Температуру подачи холодных блюд и закусок;

	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 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; 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; Правила проведения бракеража; Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи; Требования к качеству сладких блюд и напитков; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; Правила их безопасного использования.