

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Колледж технологий и управления

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН  
ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЕ**

**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

Повар кондитер

Очная форма обучения

Якутск 2024

Дисциплины (модули)	
Обязательный учебный предмет	
ОУП 01.	<p><b>Русский язык</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Содержание программы направлено на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- достижение обучающимися результатов изучения (личностных, метапредметных и предметных) в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО, ФОП СОО и ФГОС СПО;</li> <li>- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;</li> <li>- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;</li> <li>- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;</li> <li>- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;</li> <li>- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;</li> <li>- обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общими компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p>

	<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У.1. создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;</p> <p>У.2. употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик);</p> <p>У.3. выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности;</p> <p>У.4. использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>У.5. применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания;</p> <p>У.6. применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;</p> <p>У.7. работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>У.8. использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации</p> <p>У.9. понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысовых типов; тексты научного, публицистического, официально делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);</p> <p>У.10. использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысовой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов);</p> <p>У.11. создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>У.12. анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысовых типов функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;</p> <p>У.13. распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>У.14. определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>3.1. функции русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей;</p> <p>3.2. нормы современного русского литературного языка и их основные виды (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);</p> <p>3.3. аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический;</p> <p>3.4. основные правила орфографии и пунктуации,</p> <p>3.5. признаки текста, его структуру, виды информации в тексте;</p>
--	---

	<p>3.6.формы существования национального русского языка;      3.7.признаки литературного языка и его роль в обществе;      3.8.функциональные разновидности языка: разговорная речь, функциональные стили (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы;      3.9. изобразительно-выразительные средства русского языка;      3.10. язык как систему, его основные единицы и уровни. <b>Знать:</b>  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОУП 01. Русский язык</b>  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОУП.02</b>	<p><b>Литература</b>  <b>Трудоемкость 108 ч.</b></p> <p><b>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Цели:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- достижение обучающимися результатов изучения (личностных, метапредметных и предметных) в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО, ФОП СОО и ФГОС СПО;</li> <li>- сформированность чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; – развитие ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; – осознание ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.</li> </ul> <p><b>Задачи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Задачи, связанные с формированием чувства причастности к отечественным традициям и осознанием исторической преемственности поколений, включением в языковое пространство русской культуры, воспитанием ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры, состоят в приобщении обучающихся к лучшим образцам русской и зарубежной литературы второй половины XIX – начала XXI века, воспитании уважения к отечественной классической литературе как социокультурному и эстетическому феномену, освоении в ходе изучения литературы духовного опыта человечества, этико-нравственных, философско- мировоззренческих, социально-бытовых, культурных традиций и ценностей.</li> <li>2) Задачи, связанные с формированием устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур, уважительного отношения к ним, приобщением к российскому литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам отечественной и мировой культуры, ориентированы на воспитание и развитие потребности в чтении художественных произведений, знание содержания и осмысление ключевых проблем произведений русской, мировой классической и современной литературы, в том числе литератур народов России, а также на формирование потребности в досуговом чтении и умение составлять программы собственной читательской деятельности, участвовать во внеурочных мероприятиях, содействующих повышению интереса к литературе, чтению, образованию, книжной культуре.</li> </ol>

3) Задачи, связанные с воспитанием читательских качеств и овладением современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, самостоятельного истолкования прочитанного, направлены на развитие умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого с учётом историко-литературной обусловленности, культурного контекста и связей с современностью с использованием теоретико-литературных знаний и представления об историко-литературном процессе. Кроме того, эти задачи связаны с развитием представления о специфике литературы как вида искусства и умением сопоставлять произведения русской и мировой литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств, с выявлением взаимообусловленности элементов формы и содержания литературного произведения, а также образов, тем, идей, проблем, способствующих осмыслинию художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, и авторской позиции.

4) Задачи, связанные с осознанием обучающимися коммуникативно-эстетических возможностей языка и реализацией их в учебной деятельности и в дальнейшей жизни, направлены на расширение представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в литературных текстах, овладение разными способами информационной переработки текстов с использованием важнейших литературных ресурсов, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

## **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

### **Уметь:**

- У.1 определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

- У.2. сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

- У.3. анализировать и интерпретировать художественные произведения в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов, и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования)

-У.4. владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки

	<p>текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-У.5. работать с разными информационными источниками, в том числе в медиа пространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;</li> <li>-У.6. выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</li> <li>-У.7 выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-3.1. отечественные традиции и историческую преемственность поколений; культурно-языковое пространство русской и мировой культуры;</li> <li>-3.2. взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>-3.3. отечественное литературное наследие и через него - традиционные ценности и сокровища мировой культуры;</li> <li>- 3.4. содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценостного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;</li> <li>3.5. художественную картину жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>3.6. литературное произведение как явление словесного искусства, язык художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>ОУП 02. Литература</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОУП 03</b>	<p><b>Математика</b></p> <p><b>Трудоемкость 262 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Содержание обязательного учебного предмета ОУП.03 Математика направлено на развитие и формирование личностных, метапредметных и предметных результатов ФГОС СОО, а также общих компетенций ФГОС СПО в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p><b>Цели:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;</li> <li>- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;</li> <li>- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;</li> </ul>

- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

**Задачи:**

- предоставлять каждому обучающемуся возможность достижения уровня математических знаний, необходимого для дальнейшей успешной жизни в обществе;
- обеспечивать математическую подготовку обучающихся для продолжения образования в различных направлениях;
- в среднем общем образовании необходимо предусмотреть подготовку обучающихся в соответствии с их запросами к уровню подготовки в сфере математического образования.

**1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

ДРБ 01. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

ДРБ 02. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

ДРБ 03. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

ДРБ 04. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;

ДРБ 05. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций,

	<p>использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>ДРб 06. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>ДРб 07. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>ДРб 08. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>ДРб 09. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>ДРб 10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>ДРб 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>ДРб 12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>ДРб 13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>ДРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>	

	<p>ОУП.03 Математика</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОУП 04</b>	<p><b>Иностранный язык</b></p> <p><b>Трудоемкость 144 ч.</b></p> <p><b>1.2. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель: развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких её составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырёх основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);</li> <li>- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;</li> <li>- социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне среднего общего образования, формирование умения представлять свою страну, её культуру в условиях межкультурного общения;</li> <li>- компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;</li> <li>- метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 10 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p>

	<p>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОУП 04. Иностранный язык</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский, английский</p>
<b>ОУП 05</b>	<p><b>Информатика</b>  <b>Трудоемкость 144 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель дисциплины - является формирование системы знаний о современных информационных технологиях и навыков работы с современными программными продуктами, используемых в профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 05 - Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 - Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p>ОК 09 - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p>

	<p>У.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>У.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>У.3 определять этапы решения задачи</p> <p>У.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>У.5 составлять план действия</p> <p>У.6 определять необходимые ресурсы</p> <p>У.7 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>У.8 реализовывать составленный план</p> <p>У.9 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>У.10 определять задачи для поиска информации</p> <p>У.11 определять необходимые источники информации</p> <p>У.12 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>У.13 выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>У.14 оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>У.15 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>У.16 использовать современное программное обеспечение</p> <p>У.17 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>3.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>3.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>3.3 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>3.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>3.5 структуру плана для решения задач</p> <p>3.6 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>3.7 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>3.8 приемы структурирования информации</p> <p>3.9 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>3.10 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p><b>ОУП.05 Информатика</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОУП.06</b>	<p><b>Физика</b></p> <p><b>Трудоемкость 108 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Цель</b> - 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.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>

- 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 естественнонаучной 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 естественнонаучного 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.

## **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

ОК 01: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 09: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

### **Уметь:**

У.1 проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты;

У.2 выдвигать гипотезы и строить модели;

У.3 применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

У.4 практически использовать физические знания;

У.5 применять полученные знания для решения физических задач.

### **Знать:**

3.1 смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;

3.2 смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

3.3 смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

	<p>3.4 о роли и месте физики в современной научной картине мира, о физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОУП.05 Информатика</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<b>ОУП.07</b>	<p><b>Химия</b></p> <p><b>Трудоемкость 144 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Цель:</b> формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;</li> <li>- развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл интерпретировать результаты химических экспериментов;</li> <li>- сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;</li> <li>- развить умение использовать информацию химического характера из различных источников;</li> <li>- сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;</li> <li>- сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У.1 называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;</p> <p>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;</p> <p>У.3 характеризовать: элементы малых периодов по их положению в периодической системе Д.И. Менделеева;</p> <p>У.4 общие химические свойства - металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;</p>

	<p>У.5 объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной),</p> <p>У.6 зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</p> <p>У.7 выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;</p> <p>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;</p> <p>У.9 связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;</p> <p>У.10 решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;</p> <p>У.11 использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;</li> <li>- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;</li> <li>- экологически грамотного поведения в окружающей среде;</li> <li>- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;</li> <li>- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, и лабораторным оборудованием;</li> <li>- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;</li> <li>- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <p>3.1 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;</p> <p>3.2 основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;</p> <p>3.3 основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;</p> <p>3.4 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, метanol и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>ОУП.07 Химия</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОУП. 08</b>	<p><b>Биология</b></p> <p><b>Трудоемкость 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p>

**Цель дисциплины** - овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания и для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

**Задача дисциплины** - -освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

-формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;

-становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;

-воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

-осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;

-применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний

Задачи дисциплины:

## **1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**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;

**Знать:**

	<p>3.1 роль и место биологии в современной научной картине мира;      3.2 основополагающие понятия и представления о живой природе, ее уровневой организаций и эволюции;      3.3 принципы и методы познания естественных наук;      3.4 строение биологических объектов: клетки, генов и хромосом;      3.5 сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение;      3.6 биологическую терминологию и символику.</p> <p><b>1.3.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОУП.08 Биология</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОУП. 09</b>	<p><b>История</b>  <b>Трудоемкость 136 ч.</b></p> <p><b>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Цели и задачи:</b></p> <p>формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;</li> <li>• усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;</li> <li>• развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;</li> <li>• формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмыслиения общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;</li> <li>• воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У.1- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;</p> <p>У.2 -критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);</p> <p>У.3 -анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный</p> <p>У.4 -различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</p>

	<p>У.5 -устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>3.1 -основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и мировой истории;</p> <p>3.2 -периодизацию отечественной и мировой истории;</p> <p>3.3 -современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и мировой истории;</p> <p>3.4 -историческую обусловленность современных общественных процессов; особенности исторического пути России, её роль в мировом.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>ОУП.09 История</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОУП.10</b>	<p><b>Обществознание</b></p> <p><b>Трудоемкость 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Целью</b> изучения предмета является содействие воспитанию свободной и ответственной личности, ее социализации, познанию окружающей действительности, самопознанию и самореализации.</p> <p><b>Задачи предмета:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– воспитать гражданственность, социальную ответственность, правовое самосознание, патриотизм, приверженность конституционным принципам Российской Федерации;</li> <li>– содействовать развитию личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;</li> <li>– содействовать углублению интереса к изучению социально - экономических и политико-правовых дисциплин;</li> <li>– формировать умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;</li> <li>– 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;</li> <li>– формировать мотивацию к общественно полезной деятельности, повышению стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;</li> <li>– формировать навыки применения полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК 01. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>

	<p><b>Уметь:</b></p> <p>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;</p> <p>У.2 устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками социальных явлений и обществоведческими терминами, понятиями;</p> <p>У.3 применять знания о характерных чертах, признаках понятий и явлениях, социальных объектах определенного класса, осуществляя выбор необходимых позиций из предложенного списка;</p> <p>У.4 раскрывать на примерах важнейшие теоретические положения и понятия социально-гуманитарных наук; приводить примеры определенных общественных явлений, действий, ситуаций;</p> <p>У.5 применять социально-гуманитарные знания в процессе решения познавательных и практических задач, отражающих актуальные проблемы жизни человека и общества;</p> <p>У.6 осуществлять комплексный поиск, систематизацию и интерпретацию социальной информации по определенной теме из оригинальных неадаптированных текстов (философских, научных, правовых, политических, публицистических);</p> <p>У.7 формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>3.1 термины и понятия, социальные явления, соответствующие предлагаемому контексту, и применять в предлагаемом контексте обществоведческие термины и понятия;</p> <p>3.2 признаки понятий, характерные черты социального объекта, элементы его описания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОУП.10 Обществознание</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОУП.11</b>	<p><b>География</b></p> <p><b>Трудоемкость 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Цели:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: 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</li> <li>- 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.</li> </ul>

	<p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>У.3 приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов различных видов минерального сырья, продукции растениеводства и животноводства;</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>3.1 основные географические понятия и термины, традиционные и новые источники географической информации и методы географических исследований;</p> <p>3.2 географические карты различной тематики и их практическое использование;</p> <p>3.3 формы правления и государственный строй стран мира;</p> <p>3.4 классификацию природных ресурсов, особенности размещения природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания.</p> <p>3.5 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.</p> <p>3.6 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.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>ОУП 11. География</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<b>ОУП.12</b>	<p><b>Физическая культура</b></p> <p><b>Трудоемкость 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p>

	<p><b>Цель</b>-формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК – 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК - 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК – 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>ОУП.12. Физическая культура</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
ОУП.13	<p><b>Основы безопасности и защиты Родины</b></p> <p><b>Трудоемкость 68 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Цель</b> - Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации</p>

	<p>межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОГСЭ 01</b>	<p><b>Основы философии</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель - 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.</p> <p><b>Задачами</b> дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие способности целостного системного восприятия мира и места человека в нем, а также формирование философского мировоззрения и мироощущения;</li> <li>- освоение навыков непредвзятой, многомерной оценки философских и научных течений, направлений и школ;</li> <li>- готовность применять методы организации и проведения научного исследования в профессиональной деятельности в области дизайна на основе знаний философской методологии.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ориентироваться в истории развития философского знания;</li> <li>- вырабатывать свою точку зрения и аргументированно дискутировать по важнейшим проблемам философии.</li> </ul>

	<p>- применять полученные в курсе изучения философии знания в практической, в том числе профессиональной, деятельности.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы философских учений;</li> <li>- главные философские термины и понятия</li> <li>- проблематику и предметное поля важнейших философских дисциплин</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОГСЭ 01 Основы философии</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<b>ОГСЭ 02</b>	<p><b>История</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель учебной дисциплины: главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени</li> <li>- выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России</li> <li>-традиционные российские духовно-нравственные ценности</li> <li>-роль и значение России в современном мире.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОГСЭ 02. История</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский</b></p>
<b>ОСГЭ 03.</b>	<p><b>Иностранный язык в профессиональной деятельности</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 162 ч.</b></p>

### **1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины**

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

#### **Задачи:**

- закрепление навыков чтения и понимания текстов по профессиональной тематике;
- формирование и закрепление навыков элементарного общения на иностранном языке с применением профессиональной лексики и правил речевого этикета;
- расширение активного словаря студентов, знаний грамматического материала, закрепление навыков устного и письменного перевода специальных текстов;
- развитие страноведческого опыта и развитие творческой личности студентов.

### **1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

#### **Знать:**

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

#### **Уметь:**

У1. общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;

У2. переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

У3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

### **1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

	<p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский, английский</p>
<b>ОГСЭ 04</b>	<p><b>Физическая культура</b>  <b>Трудоемкость – 166 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> - формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех вида физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</li> <li>- средства профилактики перенапряжения.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  ОГСЭ 04. Физическая культура  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОГСЭ 05</b>	<p><b>Психология общения</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 84 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Целью</b> является ознакомление студентов с психологическими терминами, процессами, формирование коммуникативной компетенции и навыков верbalного и невербального взаимодействия</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• овладение студентами категориальным аппаратом психологии общения;</li> <li>• ознакомление студентов с развитием проблем психологии общения в отечественной и зарубежной науке;</li> <li>• овладение студентами современными технологиями делового и личного общения;</li> <li>• формирования практических навыков эффективного общения.</li> </ul>

	<p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>31. основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;</p> <p>32. особенности профессиональной этики и психологии делового общения служащих государственных и иных организационно-правовых форм учреждений и организаций.</p> <p>33. источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1. применять в профессиональной деятельности приёмы делового общения.</p> <p>У2. позитивно решать различные проблемные и конфликтные ситуации;</p> <p>У3. осуществлять выбор способов деятельности, организовывать и планировать свою деятельность, направленную на достижение конкретного результата.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОГСЭ 05 Психология общения</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
ЕН.02	<p><b>Экологические основы природопользования</b></p> <p><b>Трудоемкость 100 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Цель изучения дисциплины:</b> 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</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b> 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.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями:</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>

	<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ОК 12. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У.1. анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</p> <p>У.2. использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания;</p> <p>У.3. соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>3.1. принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания;</p> <p>3.2. особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</p> <p>3.3. об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</p> <p>3.4. принципы и методы рационального природопользования;</p> <p>3.5. методы экологического регулирования;</p> <p>3.6. принципы размещения производств различного типа;</p> <p>3.6. основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</p> <p>3.7. понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</p> <p>3.8. правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</p> <p>3.9. принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</p> <p>3.10. природоресурсный потенциал Российской Федерации;</p> <p>3.11. охраняемые природные территории.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ЕН.02 Экологические основы природопользования</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Общепрофессиональный цикл</b></p> <p><b>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b>  <b>Трудоемкость 64 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель дисциплины: обеспечение обучающихся теоретическими знаниями и умениями, практическими навыками необходимыми для эффективного выполнения профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p>

	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 использовать лабораторное оборудование;</p> <p>У2 определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>У3 проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У4 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>У5 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССП)) при выполнении работ;</p> <p>У6 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>У7 осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>У8 проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>31 основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>32 классификацию микроорганизмов;</p> <p>33 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>34 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>35 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>36 микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>37 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>38 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>39 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>310 правила личной гигиены работников организаций питания;</p>
--	---

	<p>311 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>312 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>3 13 схему микробиологического контроля;</p> <p><b>1.3.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.02</b>	<p><b>Организация хранения и контроль запасов и сырья</b> <b>Трудоемкость 96 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Целью 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.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить товароведную характеристику продовольственных товаров;</li> <li>- знать качество продовольственных товаров;</li> <li>- рассмотреть организацию работы складских помещений;</li> <li>- изучить оперативное планирование работы производства;</li> <li>- знать учет и отчетность сырья.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями:</b></p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды снабжения;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>- правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.03</b>	<p><b>Техническое оснащение организаций питания</b></p> <p><b>Трудоемкость 64 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление студентов с основами технологического оснащения и организации рабочего места;</li> <li>- подготовка студентов к применению основ технологического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве менеджера.</li> </ul> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение основных типов организаций общественного питания и используемое оборудование;</li> <li>- изучение устройства и назначения основных видов технологического оборудования: механического, теплового и холодильного оборудования;</li> <li>- правила их безопасного использования.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>

	<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;</li> <li>- соблюдать правила охраны труда;</li> <li>- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; использовать противопожарную технику;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию оборудования, характеристики отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора,</li> <li>- правила безопасной эксплуатации;</li> <li>- основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</li> <li>- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.04</b>	<p><b>Организация обслуживания</b></p> <p><b>Трудоемкость 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закрепление навык разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.</li> </ul> <p><b>Задачи заключаются в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</li> </ul>

- 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.

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными и профессиональными компетенциями:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организаций общественного питания;</li> <li>- 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;</li> <li>- осуществлять расчет с посетителями;</li> <li>- принимать рациональные управленческие решения;</li> <li>- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</li> <li>- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</li> <li>- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;</li> <li>- этапы процесса обслуживания;</li> <li>- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- 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;</li> <li>- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОПЦ.04 Организация обслуживания</b>  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.05</b>	<p><b>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b>  <b>Трудоемкость 116 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Целью является приобретение студентами базовых теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>

	<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</li> <li>- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленического общения;</li> <li>- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения экономики;</li> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</li> <li>- механизм ценообразования на продукцию (услуги);</li> <li>- механизм формирования заработной платы;</li> <li>- стили управления и виды коммуникации;</li> <li>- принципы делового общения в коллективе;</li> <li>- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- сущность, принципы и функции маркетинга, и его связь с менеджментом;</li> <li>- формы адаптации производства сбыта в рыночной ситуации.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.06</b>	<p><b>Правовые основы профессиональной деятельности</b>  <b>Трудоемкость 100 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>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.</p>

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными и профессиональными компетенциями:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**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.

**Знать:**

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

	<p>- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.07</b>	<p><b>Информационные технологии в профессиональной деятельности</b> <b>Трудоемкость 118 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>- 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.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать у обучающихся умения осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>- формировать у обучающихся умения применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;</li> <li>- развивать у обучающихся познавательные интересы, интеллектуальные и творческие способности путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;</li> <li>- помочь обучающимся приобрести опыт использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;</li> <li>- 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;</li> <li>- помочь овладеть информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>

	<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У.1 приводить примеры информации и информационных процессов; измерять информационный объём текста; переводить информационный объём информации в кратные единицы;</p> <p>У.2 пользоваться интерфейсом; просматривать файловую систему; выполнять основные операции с файлами и папками; использовать антивирусные программы;</p> <p>У.3 набирать, редактировать, форматировать текст, сохранять и загружать файлы, выводить на печать;</p> <p>У.4 создавать рисунки в растровом графическом редакторе; сохранять, открывать графические файлы; выводить на печать;</p> <p>У.5 создавать презентацию с использованием изображения, звука, анимации и текста; сохранять и демонстрировать её.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>3.1 понятия информации, информационных процессов; виды носителей информации; 3.2 назначение и функции операционных систем;</p> <p>3.3 правила техники безопасности (ТБ) при работе на персональном компьютере (ПК);</p> <p>3.4 архитектуру ПК; программное обеспечение; файловую систему;</p> <p>3.5 способы представления текста в ПК; назначение текстовых редакторов (ТР); основные режимы работы ТР.</p> <p>3.6 способы представления изображений в ПК; применение компьютерной графики, назначение основных компонентов растрового графического редактора;</p> <p>3.7 представление звука в ПК;</p> <p>3.8 типы сценариев при создании презентаций.</p> <p><b>1.3.Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности</b>  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.08</b>	<p><b>Охрана труда</b></p> <p><b>Трудоемкость 32 ч.</b></p> <p><b>1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Цель дисциплины:</b> 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.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно применять требования региональных и федеральных законов по охране труда;</li> <li>- изучить составление раздела охраны труда в коллективном договоре;</li> <li>- рассмотреть документацию по социально-правовой защите пострадавших на</li> </ul>

производстве.

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Уметь:**

У 1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У 2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с

характером выполняемой профессиональной деятельности;

У 3 участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать

условия труда и уровень травмобезопасности;

У 4 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

У 5 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных

требований охраны труда;

У 6 вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого

уровня безопасности труда;

	<p>У 7 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>З 1 системы управления охраной труда в организации; З 2 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций; З 3 обязанности работников в области охраны труда; З 4 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; З 5 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); З 6 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); З 7 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОПЦ.08 Охрана труда <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.09</b>	<p><b>Безопасность жизнедеятельности</b> <b>Трудоемкость 68 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> <b>Цель дисциплины:</b> изучение безопасного взаимодействия человека со средой обитания (производственной, бытовой, городской, природной) и вопросы защиты от негативных факторов, чрезвычайных ситуаций.</p> <p><b>Задачи:</b> Изучение 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.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями:</b> ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>

	<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.(п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>У2 предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>У3 использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>У4 применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>У5 ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>У6 применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>У7 владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>У8 оказывать первую помощь пострадавшим.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>31 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;</p> <p>32 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>33 основы военной службы и обороны государства;</p> <p>34 задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>35 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>36 основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p>
--	--

	<p>37 область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.10</b>	<p><b>Проектно-исследовательская деятельность</b> <b>Трудоемкость 52 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>Целью</b> является полное и органичное включение проектной и исследовательской деятельности в образовательный процесс, изменение психологии его участников и перестановка акцентов с традиционных образовательных форм на сотрудничество, партнерство студента и преподавателя, их совместный поиск новых комплексных знаний, овладение умениями использовать эти знания при создании своего интеллектуального продукта, востребованного профессиональным сообществом, формирование компетенций, необходимых для жизни и успешной самореализации человека в информационном обществе, воспитание личности выпускника, готовой к жизни в высоко-технологичном конкурентном мире, важнейшими качествами которой являются инициативность, способность творчески мыслить и находить нестандартные решения, умение выбирать профессиональный путь, готовность обучаться в течение всей жизни.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обучение планированию (студент должен уметь четко определить цель, описать основные шаги по достижению поставленной цели, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);</li> <li>- Формирование навыков сбора и обработки информации, материалов (студент должен уметь выбрать нужную информацию и правильно ее использовать);</li> <li>- Развитие умения анализировать (креативность и критическое мышление);</li> <li>- Развитие умения составлять письменный отчет о самостоятельной работе над проектом (составлять план работы, презентовать четко информацию, оформлять сноски, иметь понятие о библиографии);</li> <li>- Формирование позитивного отношения к работе (студент должен проявлять инициативу, энтузиазм, стараться выполнить работу в срок в соответствии с установленным планом и графиком работы);</li> <li>- Вовлечение в творческое проектирование всех участников образовательного процесса, создание единого творческого коллектива единомышленников, занятых общим делом воспитания и самовоспитания современной творческой личности;</li> <li>- Расширение и совершенствование области тематического исследования в проектной деятельности; совершенствование электронной формы проектов; поиски новых направлений и форм творческого проектирования;</li> <li>- Расширение границ практического использования проектных работ, укрепление престижа участия в проектной деятельности, отработка механизма.</li> </ul> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной</p>

	<p>сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У1 - формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать её актуальность;</p> <p>У2 - составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы;</p> <p>У3 - выделять объект и предмет исследования;</p> <p>У4 - определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;</p> <p>У5 - работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;</p> <p>У6 - выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования;</p> <p>У7 - оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;</p> <p>У8 - рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу;</p> <p>У9 - оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презентации, веб-сайты, буклеты, публикации);</p> <p>У10 - работать с различными информационными ресурсами;</p> <p>У11 - разрабатывать и защищать проекты различных типологий;</p> <p>У12 - оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу);</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>31 - основы методологии проектной и исследовательской деятельности;</p> <p>32 - структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы;</p> <p>33 - характерные признаки проектных и исследовательских работ;</p> <p>34 - этапы проектирования и научного исследования;</p> <p>35 - формы и методы проектирования, учебного и научного исследования;</p> <p>36 - требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  <b>ОПЦ.10 Проектно-исследовательская деятельность</b></p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.11</b>	<p><b>Национальная кухня народов Якутии</b></p> <p><b>Трудоемкость 44 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p>

**Задачи:**

- 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.

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными и профессиональными компетенциями:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**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.

**Знать:**

- исторически сложившиеся традиции и особенности национальной кухни;
- виды утвари, посуды и приспособлений, используемых для приготовления блюд национальной кухни народов Якутии.

**1.3.Место дисциплины в структуре образовательной программы**

ОПЦ.11 Национальная кухня народов Якутии

	<p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ОПЦ.12</b>	<p><b>Организация предпринимательской деятельности и бизнес - планирование в общественном питании.</b></p> <p><b>Трудоемкость 72 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Целью является полное изучение организации предпринимательской деятельности и бизнес - планирования в общественном питании, правильное составление бизнес- плана, ведение предпринимательской деятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями:</b></p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>У1. проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;</li> <li>У2. выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;</li> <li>У3. применять различные методы исследования рынка;</li> <li>У4. принимать управленческие решения;</li> <li>У5. собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;</li> <li>У6. делать экономические расчёты;</li> <li>У7. осуществлять планирование производственной деятельности;</li> <li>У8. разрабатывать бизнес-план;</li> <li>У9. проводить презентации.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p>

	<p>31. алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;</p> <p>32. нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;</p> <p>33. потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;</p> <p>34. технологию разработки бизнес-плана;</p> <p>35. теоретические и методологические основы организации собственного дела.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОПЦ.12 Организация предпринимательской деятельности и бизнес - планирование в общественном питании.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
ОПЦ.13	<p><b>Учет и отчетность в общественном питании</b></p> <p><b>Трудоемкость 104 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями:</b></p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</li> <li>- оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила расчетов и обслуживания потребителей;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- признаки платежности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;</li> <li>- правила оформления документов по кассовым операциям.</li> <li>- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации.</li> <li>- порядок оформления счетов и расчета с потребителями.</li> </ul> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ОПЦ.13 Учет и отчетность в общественном питании</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
	<b>Профессиональный модуль</b>
<b>ПМ.01</b>	<p><b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b></p> <p><b>Трудоемкость 316 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p>

	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
ПМ.02	<p><b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p> <p><b>Трудоемкость 416 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>

	<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p>
--	---

	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ПМ.03</b>	<p><b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> <b>Трудоемкость 268 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>

	<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>

**Трудоемкость 392 ч.****1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

**1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными и профессиональными компетенциями**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям, организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих

	<p>десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
ПМ.05	<p><b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p> <p><b>Трудоемкость 396 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями:</b></p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>

	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p>
--	--

	<p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
ПМ.06	<p><b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Трудоемкость 364 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности организаций и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями:</b>            ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;            ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;            ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;            ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;            ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;            ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;            ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;            ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;            ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).            В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <b>Уметь:</b>            контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  
организовывать рабочие места различных зон кухни;  
оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  
взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;  
разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  
изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  
составлять графики работы с учетом потребности организации питания;  
обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;  
управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;  
предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;  
расчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  
вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.

**Знать:**

знать нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  
основные перспективы развития отрасли;  
современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  
классификацию организаций питания структуру организации питания;  
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  
виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;  
основные производственные показатели подразделения организации питания;  
правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;  
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  
правила составления калькуляции стоимости;  
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.

**1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

**1.4. Язык преподавания:** русский

<b>ПМ.07</b>	<p><b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)</b></p> <p><b>Трудоемкость 256 ч.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>Выпускник должен обладать следующими <b>общекультурными и профессиональными компетенциями</b>:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--------------	---

	<p>сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский</p>
--	---

