АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"

Подписано: АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"
DN: cn=АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА", c=RU, o=АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА", ou=Липецкий институт кооперации (филиал) АНО ВО "БУКЭП", email=director@lki-lipetsk.ru
Дата: 2020.12.30 09:23:29 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
_____ проф. Бунеева Р.И.

«30» августа 2018г.

Аннотации

к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания (на базе основного общего образования)

Цикл (раздел)	Дисциплины	Аннотации
о.оо	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	
О.ОБД.ОО	**Базовые дисциплины**	
О.ОБД.О!	Литература	**Цели освоения дисциплины (модуля) «Литература» являются:** - воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; - развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся; - освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; - совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** Общеобразовательный учебный цикл, Базовые дисциплины **Содержание.** Введение. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века. Поэзия второй половины XIX века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Особенности развития литературы 1920-х годов. Особенности развития литературы 1930 - начала

		1940-х годов. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции). Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов. **Форма контроля по дисциплине**: экзамен.
О.ОБД.02	Русский язык	**Цели освоения дисциплины (модуля) «Русский язык» являются:** • совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; • формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); • совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; • дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** Общеобразовательный учебный цикл, Базовые дисциплины **Содержание**. Введение. Язык и речь. Функциональные стили речи. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Лексика и фразеология. Морфемика, словообразование, орфография. Морфология и орфография. Служебные части речи. Синтаксис и пунктуация **Форма контроля по дисциплине**: экзамен.
О.ОБД.03	Иностранный язык	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей: – формирование представлений об иностранном языке как языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур; – формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на иностранном 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. **Место общеобразовательной учебной дисциплины в структуре образовательной программы** Учебная дисциплина «Иностранный язык» является учебным предметом обязательной предметной

		области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Иностранный язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ). В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Иностранный язык» – в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования. **Требования к результатам освоения дисциплины** Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций: – ***лингвистической*** – расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса; – ***социолингвистической*** – совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению; – ***дискурсивной*** – развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся; – ***социокультурной*** – овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран; – ***социальной*** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее; – ***стратегической*** – совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде; – ***предметной*** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем. **Содержание** Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Индивидуальный проект: Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны. Индивидуальный проект: жизнь публичной персоны: библиографические факты, вопросы для интервью и др. Семья и семейные отношения,

		домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Распорядок дня студента колледжа. Хобби, Досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Магазины, товары, совершение покупок. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия. Индивидуальный проект: Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута). Индивидуальный проект: Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Научно-технический прогресс. Презентация: «Каким должен быть настоящий профессионал?». Человек и природа, экологические проблемы. Человек и природа, экологические проблемы. **Профессионально ориентированное содержание** Достижения и инновации в области науки и техники. Индивидуальная работа: посещение вычислительного центра. Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии (ролевая игра). Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Индивидуальная работа: интервью корреспондента с работниками предприятия: представление, описание личных и профессиональных качеств (ролевая игра). Современные компьютерные технологии в промышленности. Индивидуальная работа: вывод на рынок нового продукта: его описание, характеристики (спецификация), достоинство, процесс производства, инструкция по эксплуатации (ролевая игра). Отраслевые выставки. Индивидуальная работа: на международной специализированной выставке: представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами: (ролевая игра). **Внеаудиторная самостоятельная работа** Подготовка к презентации проекта или ролевой игре (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции) и др. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
О.ОБД.04	История	**Цель освоения дисциплины (модуля)** Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей: • формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; • формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; • усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; • развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

		• формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; • воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** Общеобразовательный учебный цикл. Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):** Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: • личностных: – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну); – становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; – готовность к служению Отечеству, его защите; – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; – сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; – толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; • межпредметных: – умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; – умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; – владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности,

		навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; – умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопаснссти; – умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; • предметных: – сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; – владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе; – сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении; – владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников; – сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике. **Содержание:** Введение. Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. От Древней Руси к Российскому государству. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Российская империя в XIX веке. От Новой истории к Новейшей. Между мировыми войнами. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Мир во второй половине XX века – начале XXI века. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков. **Форма контроля** Дифференцированный зачет

О.ОБД.05	Математика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Целями освоения дисциплины являются: 1) обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики; 2) обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления; 3) обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач; 4) обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления. **Место учебной дисциплины в учебном плане** Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: личностных: 1) сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; 2) понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; 3) развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; 4) овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; 5) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; 6) готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; 7) готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; 8) отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем. метапредметных: 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

		самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; 3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; 5) владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; 6) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения; 7) целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира. предметных: 1) сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; 2) сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; 3) владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; 4) владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; 5) сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; 6) владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для

		решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; 7) сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; 8) владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач. **Содержание** Алгебра. Функции и графики. Уравнения и неравенства. Начала математического анализа. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей. Геометрия. **Форма контроля** Экзамен
О.ОБД.06	Физическая культура	**Цели освоения дисциплины (модуля)** • формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда; • развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; • формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью; • овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; • овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; • освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций; • приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** • иметь представление о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; • знать основы здорового образа жизни и особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности; • уметь использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, самоопределения в физической культуре.

		Содержание Лёгкая атлетика. Спринтерский и стайерский бег. Прыжок в длину с разбега и с места. Высокий и низкий старт. Бег от 10 до 30 м. Бег с ускорением от 30 до 40 м. Бег на результат 100 м. Бег в равномерном темпе до 12 мин. Бег на 1000 м. Бег (юноши) до 20 мин. (девушки) до 15 мин. Бег на 3000 м (юноши), на 2000 м (девушки). Баскетбол. Игровая стойка. Перемещения в защитной стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передача мяча двумя руками от груди и одной рукой от плеча с места, то же с шагом, в направлении передачи, со сменой места после передачи в направление передачи и в противоположное направление. Ловля мяча двумя руками и передача в движении одной рукой, ловля и передача мяча двумя руками после остановки. Ловля и передача мяча с отскоком о площадку. Бросок одной рукой с близкого расстояния после ловли мяча в движении, бросок одной и двумя руками со среднего расстояния после ловли мяча в движении. Штрафные броски. Броски с длинной дистанции, после ловли мяча в движении. Тактика игры в защите и нападении. Волейбол. Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Игра кулаком через сетку. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Мини-футбол. Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Остановка мяча. Короткая и длинная передача мяча. Передача мяча внешней и внутренней стороной стопы, передача мяча подъёмом стопы, передача мяча пяткой. Финты. Удары носком, подъёмом стопы, серединой подъёма, внутренней частью подъема, внутренней стороной подъёма, внешней стороной подъема, с подрезкой мяча, удар пяткой. Резаные удары внешней частью подъёма и внутренней частью подъёма. Удары по катящемуся мячу: катящемуся от игрока, катящемуся навстречу, катящемуся сбоку. Розыгрыш углового. Розыгрыш штрафного удара. Техника отражения удара. Техника ловли мяча. Техника выхода из ворот. Техника ввода мяча в игру. Тактика игры в защите и нападении. Гимнастика. Выполнение команд: «Пол-оборота направо!», «Пол-оборота налево!», «Короче шаг!», «Чаще шаг», «Полшага!». Выполнение команд «Прямо!» и повороты в движении направо, налево. Переход с шага на месте на ходьбу в колонне и в шеренге, перестроения из колонны по одному в колонны по два, по четыре в движении. Совершенствование сочетания различных

		положений рук, ног, туловища. Сочетание движений руками с ходьбой на месте и в движении, с маховыми движениями ногой, с подскоками, с приседаниями, с поворотами. Общеразвивающие упражнения в парах. Обучение группировкам в различных положениях (в приседе, сидя, лёжа на спине). Обучение перекатам, кувыркам, мостам, равновесиям и стойкам из различных исходных положений. Настольный теннис. Подача с верхним, боковым, нижним и смешанным вращением, различных по длине траектории полета мяча; из различных частей стола; различной по высоте траектории подбрасывания мяча. Прием мяча срезкой, подрезкой, свечей. Накат, удар, топ-спина и топс-удар. Структура тактики и стиля игры; применение тактических комбинаций. Туризм. Техника безопасности; правила личной гигиены; форма одежды и обуви для походов; личное и групповое снаряжение. Виды движений, страховки и самостраховки, на спусках и подъемах и при преодолении различных препятствий. Выбор мест для отдыха и разбивки лагеря. Умения: разводить костер; установки и снятия палатки; упаковки в спальный мешок; укладка рюкзака; пользоваться компасом и картой; ориентироваться на местности по легенде и другим приметам. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
О.ОБД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	**Цели и задачи освоения учебной дисциплины** – освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; здоровье и здоровом образе жизни; государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; – воспитание ценностного отношения к человеческой жизни и здоровью; чувства уважения к героическому наследию России, ее государственной символике; патриотизма и долга по защите Отечества; – развитие черт личности, необходимые для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности в соблюдении здорового образа жизни; – овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим. Задачи курса: – познакомить студентов с источниками опасности, представляющие угрозу жизнедеятельности, научить предупреждать, устранять или ослаблять воздействие на человека опасных ситуаций. **Место учебной дисциплины в учебном плане** Общеобразовательный цикл. Базовые дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** В результате изучения программы студенты должны знать:

		– основные составляющие здорового образа жизни и их влияние безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него; – потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания – основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций; – основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; – состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; – порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; – основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывание в запасе; – основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; – требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовки призывника; – предназначение, структуру и задачи РСЧС; – предназначение, структуру и задачи гражданской обороны. владеть: – способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. – навыками в области гражданской обороны; – пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; – оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе; – использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: ведения здорового образа жизни, оказания первой медицинской помощи; развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для прохождения военной службы; обращения в случаи необходимости в службы экстренной помощи. **Содержание** Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Государственная система обеспечения безопасности населения. Основы обороны государства и воинская обязанность. Основы медицинских знаний **Форма контроля по дисциплине** Дифференцированный зачет.
О.ОБД.08	Астрономия	**Аннотация по дисциплине «Астрономия»** Цели освоения дисциплины (модуля) Целями освоения дисциплины (модуля) «Астрономия» является • понять сущность наблюдаемых астрономических явлений, познакомиться с научными

		методами и историей изучения Вселенной, получить представление о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях, и единстве мегамира и микромира, • овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации; • развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; • воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; • использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Общеобразовательный учебный цикл. Базовые дисциплины. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) знать: • смысл понятий: астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, Галактика, затмение, виды звезд, космогония, космология, космонавтика, кольца планет, кометы, магнитная буря, Метагалактика, метеорит, дождь, поток, Млечный Путь, обсерватория, орбита, планета, протуберанец, созвездия и их классификация, состав Солнечной системы, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, эклиптика; • определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, солнечная активность, солнечная постоянная; • смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Бруно, Коперника, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна; уметь: • использовать карту звездного неба для нахождения координат светила; • выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы; • приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах; • решать задачи на применение изученных астрономических законов;

		• осуществлять самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах; владеть: • современным научным мировоззрением в астрономии; • навыками использования естественнонаучных и особенно физико- математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики. **Содержание** Введение в астрономию. Предмет астрономии. Изменение вида звездного неба в течение года. Звездное небо. Изменение вида звездного неба в течение суток. Способы определения географической широты. Основы измерения времени. Строение солнечной системы. Видимое движение планет. Развитие представлений о Солнечной системе. Законы Кеплера. Определение расстояний до тел Солнечной системы и размеров небесных тел. Физическая природа тел солнечной системы. Система "Земля - Луна". Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Астероиды и метеориты. Кометы и метеоры. Солнце и звезды. Общие сведения о Солнце Источники энергии и внутреннее строение Солнца. Солнце и жизнь Земли. Физическая природа звезд. Двойные звезды. Строение и эволюция Вселенной. Наша Галактика. Другие галактики. Метагалактика. Происхождение и эволюция звезд. Происхождение планет.
О.ОБД.09	Родной язык	**Цели освоения дисциплины:** – сформированность представлений о роли родного языка в жизни человека, общества, государства; способности свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; – включение в культурно-языковое поле родной культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку как носителю культуры своего народа; – сформированность осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом; – свободное использование словарного запаса, развитие культуры владения родным литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета; – сформированность знаний о родном языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, аналитических умений в отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров.

		Место дисциплины в структуре образовательной программы: Общеобразовательный учебный цикл, Базовые дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины:** Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык» обеспечивает достижение студентами следующих предметных ***результатов:*** – сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике; – владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения; – сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка; – сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке, осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка; – сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке; – обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения; – овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому совершенствованию; – сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; создание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога; – обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-

		эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры. **Содержание дисциплины:** Введение. Русский язык – национальный язык русского народа. Родной (русский) язык и разновидности его употребления. Стилистические возможности языковых средств родного (русского) языка. Коммуникативно-эстетические возможности родного (русского) языка. Языковая культура как показатель духовно-нравственного развития личности. Лингвостилистический анализ текста как средство изучения родного (русского) языка. Лингвостилистический анализ лирического текста. Лингвостилистический анализ прозаического текста. **Форма контроля по дисциплине:** Дифференцированный зачет.
ПД	**Профильные дисциплины**	
О.ПД.01	Биология	**Цели освоения дисциплины (модуля)** ориентировано на достижение следующих целей: - получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания; - овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; - воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем; - использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

		Место учебной дисциплины в учебном плане. Общеобразовательный учебный цикл. Профильные дисциплины **Требования к результатам освоения учебной дисциплины** Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: личностных: – сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира; – понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека; – способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования; – владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере; – способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; – готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; – обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; – способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде; – готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами; метапредметных: – осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; – повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации; – способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием

		современных информационно-коммуникационных технологий; – способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов; – умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах; – способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности; – способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач; – способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение); предметных: – сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач; – владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; – сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; – сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения. **Содержание** Введение. Учение о клетке. Химическая организация клетки. Строение и функции клетки. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Жизненный цикл клетки. Организм. размножение и индивидуальное развитие организмов. Размножение организмов. Индивидуальное развитие организма. Индивидуальное развитие человека. Основы генетики и селекции. Основы учения о наследственности и изменчивости. Закономерности изменчивости. Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Происхождение и развитие жизни на земле. эволюционное учение Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Микроэволюция и макроэволюция.

		Происхождение человека. Антропогенез. Человеческие расы. Основы экологии. Экология - наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Биосфера - глобальная экосистема. Биосфера и человек. Бионика. Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
О.ПД.02	Информатика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей: – формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; – формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; – развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; – приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; – приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; – владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Общеобразовательный цикл, профильные дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов: **личностных:** – чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

		– осознание своего места в информационном обществе; – готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; – умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации; – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов; – умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; – готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций; **метапредметных:** – умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; – использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий; – использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; – использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; – умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; – умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии,

		доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; **предметных:** – сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; – владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы; – использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; – владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере; – владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах; – сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими; – сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); – владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования; – сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; – понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам; – применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете. **Содержание** Информационная деятельность человека. Информация. Информация и информационные процессы. Средства информационных и коммуникационных технологий. Технологии создания и преобразования информационных объектов. Телекоммуникационные технологии. **Форма контроля** Дифференцированный зачет

О.ПД.03	Химия	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека; - формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания; - развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию; - приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни). **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Общеобразовательный учебный цикл. Профильные дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов: *личностных:* – чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами; – готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом; – умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности; *метапредметных:* – использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере; – использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

		предметных: – сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; – владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой; – владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; – сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; – владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; – сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. **Содержание** Введение. Органическая химия. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений. Предельные углеводороды. Этиленовые и диеновые углеводороды. Ацетиленовые углеводороды. Ароматические углеводороды. Природные источники углеводородов. Гидроксильные соединения. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты и их производные. Углеводы. Амины, аминокислоты, белки. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты. Биологически активные соединения. Общая и неорганическая химия. Химия - наука о веществах. Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы. Химические реакции. Растворы. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Классификация веществ. Простые вещества. Основные классы неорганических и органических соединений. Химия элементов. Химия в жизни общества. **Форма контроля** Экзамен.
О.00	**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**	
ПОО.01	Кооперативы в экономике и социальной жизни общества	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются: формирование знаний по вопросам сущности кооперативов; изучение принципов и ценностей, на которых основывают работу кооперативы; изучение правовых основ функционирования кооперативных организаций; раскрытие значения кооперативов и их объединений в национальном и международном кооперативном движении; научить анализировать сложившуюся организационную структуру, членские и экономические отношения, особенности развития социальной и экономической деятельности кооперации в

		современном мире. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Общеобразовательный цикл, дополнительные учебные дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** Знать: Теоретические основы создания и деятельности кооперативов и их объединений; социально-экономическую сущность кооперативов разных видов; правовые, организационные, экономические, правовые и социальные основы работы кооперативов, роль кооперативных союзов в развитии кооперации, современное развитие международного кооперативного движения; Уметь: Анализировать основы деятельности кооперативов разных видов, их роль в экономике и социальной жизни, определять тенденции и проблемы развития кооперативов; Навыки и (или) опыт деятельности: Способность применять полученные знания в повседневной и практической деятельности, пропаганда кооперативных ценностей и принципов. **Содержание** Содержание дисциплины включает изучение следующих вопросов: понятие сущности кооперативов, кооперативных ценностей и принципов; организационные, правовые, экономические и социальные основы деятельности кооперативных организаций; роль кооперативов в жизни общества. **Форма контроля** Дифференцированный зачет.
ПП.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	
ПП.ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	
ПП.ОГСЭ.01	Основы философии	**Цель освоения дисциплины (модуля)** являются формирование способности понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):** ОК-1 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК-2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК-3 принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК-4 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК-5 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной

		деятельности. ОК-6 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК-7 брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК-8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации ОК-9 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности **Содержание:** Философия как мировоззренческая система, ее смысл и предназначение. Философский плюрализм: причины и истолкования. Античная философия. Философская мысль средневековья и эпоха Возрождения. Философия Нового времени (XVII –XVIII в.). Немецкая классическая философия. Современный философский иррационализм. Русская религиозная философия XI X- XX вв. Человек во Вселенной. Философская, научная и религиозная картина мира. Природа человека и смысл его существования. Сознание. Познание, его возможности и средства. Общество и культура как предмет философского анализа. Глобальные проблемы современности. **Форма контроля** Экзамен
ПП.ОГСЭ.02	История	**Цель освоения дисциплины (модуля)** являются формирование у студентов определенной системы теоретических и аксиологических представлений об исторических процессах в России и мире. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):** ОК-1 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК-2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК-3 принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК-4 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК-5 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК-6 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК-7 брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат

		выполнения заданий. ОК-8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации ОК-9 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности **Содержание:** Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг. Россия и мир в конце XX – начале XX1 века. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве. Россия и мировые интеграционные процессы. Развитие культуры в России. Перспективы развития РФ в современном мире. **Форма контроля** Экзамен
ПП.ОГСЭ.03	Иностранный язык	**Цели освоения дисциплины (модуля)** является формирование комплекса компетенций по практическому овладению иностранным языком в соответствии с международными стандартами и с учетом специфики специальности «Право и организация социального обеспечения» для решения коммуникативных задач в сфере повседневного и профессионального общения. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональная подготовка, общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК-1 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК-2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК-3 принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК-4 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК-5 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК-6 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК-7 брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК-8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанс планировать повышение квалификации

		ОК-9 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности **Содержание** *Раздел 1. Россия – моя Родина* Российская Федерация. География, климатические особенности. Административное деление. Москва. Государственная система Российской Федерации. Из истории России. Культурное многообразие России. *Раздел 2. Страны изучаемого языка. Великобритания* Соединённое Королевство Великобритании и Северной Ирландии. География, климатические особенности. Административное деление. Лондон. Елизавета II. Британцы и культура. *Раздел 3. Страны изучаемого языка. Соединённые Штаты Америки* Соединённые Штаты Америки. География, климатические особенности. Административное деление. Столица США Дж. Вашингтон. О названиях, девизах штатов и территорий США. *Раздел 4. Система образования в России и в странах изучаемого языка* Официальное образование. Неофициальное образование. Общее образование. Профессиональное образование. Система образования в России, Великобритании, США. *Раздел 5. Наука и технология* Театр. Известные театры мира. Музыка. Великие композиторы и исполнители. Изобразительное искусство. Знаменитые картинные галереи. Кинематограф. Киноиндустрия. *Раздел 6. Искусство, социальная структура и ценности и их роль в правовом государстве* Правила оформления делового письма. Письмо-запрос. Письмо-отказ. Письмо-рекламация. Резюме. Сопроводительное письмо. **Формы контроля** Зачет, дифференцированный зачет
ПП.ОГСЭ.04	Физическая культура	**Цели освоения дисциплины (модуля)** ***Образовательная цель освоения дисциплины*** - обеспечение оптимального уровня физической и умственной работоспособности для успешного освоения образовательной программы среднего профессионального учреждения. ***Профессиональная цель освоения дисциплины*** - формирование физической готовности студентов к успешному овладению будущей профессией через развитие профессионально важных физических качеств, способности в самостоятельном физическом совершенствовании и обеспечение здорового образа жизни. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК-2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК-3 принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

		ответственность ОК-6 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями **Содержание** Лёгкая атлетика. Специальные беговые упражнения. Кроссовая подготовка. Бег на короткие дистанции. Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции. Бег по дистанции. Финиширование. Низкий старт. Стартовый разбег. Высокий старт и стартовое ускорение. Прыжок в длину с места. Прыжок в длину с разбега. Переменный бег. Повторный бег. Эстафетный бег. Гимнастика. Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения. Перестроения на месте и в движении. Общеразвивающие упражнения. Упражнения в равновесии, в висах и упорах. Упражнения для формирования правильной осанки. Волейбол. Исходное положение и перемещения игрока. Верхняя и нижняя передача. Передача мяча в прыжке. Передача мяча за голову. Подача мяча. Планирующая подача мяча. Силовая подача мяча. Прием мяча снизу. Приём мяча сверху. Нападающий удар. Блокирование. Мини-футбол. Исходное положение и перемещения игрока. Короткие и длинные передачи мяча. Остановка и передача мяча. Штрафные удары. Удары по воротам. Тактика игры в нападении и защите. Настольный теннис. Исходное положение и перемещения игрока. Подача мяча без вращения. Подача мяча с вращением. Удар мяча без вращения. Удар мяча с вращением. Баскетбол. Исходное положение и перемещения игрока. Ведение мяча. Передача мяча в движении. Остановка прыжком и в два шага. Повороты. Ловля и передачи мяча. Бросок мяча в корзину. Тактика игры в нападении и защите. **Форма контроля** Зачет, дифференцированный зачет
ПП.ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	**Цели и задачи освоения дисциплины:** Формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков; освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения; овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения; применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** Общеобразовательный цикл, Базовые дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

		ОК-5 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК-6 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями **Содержание:** Введение. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Лексика и фразеология. Морфемика, словообразование, орфография. Повторение. Служебные части речи. Синтаксис и пунктуация. Язык и речь. Функциональные стили речи. Морфология и орфография **Форма контроля** Зачет
ПП.ОГСЭ.06	История потребительской кооперации России	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются: формирование знаний по вопросам возникновения и развития потребительской кооперации; изучение принципов и ценностей, на которых основывают работу потребительские кооперативы; изучение основ создания и функционирования организаций потребительской кооперации; раскрытие значения потребительских кооперативов в национальном и международном кооперативном движении; научить анализировать сложившуюся организационную структуру, членские и экономические отношения, особенности развития социальной и экономической деятельности потребительской кооперации в современном мире. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональная подготовка, общий гуманитарный и социально-экономический цикл **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК-1 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК-8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации **Содержание** Содержание дисциплины включает изучение следующих вопросов: понятие системы потребительской кооперации; история возникновения и развития потребительской кооперации в России; организационные, правовые, экономические и социальные основы создания и деятельности организаций системы потребительской кооперации; развитие потребительской кооперации в современном мире. **Форма контроля** Зачет
ПП.ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	

ПП.ЕН.01	Математика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются: – изучение фундаментальных основ математики в объеме, достаточном для применения в дисциплинах, читаемых студентам университета; – подготовка учащихся к самостоятельному овладению математическими знаниями; – создание фундамента математического образования, необходимого для получения профессиональных компетенций; – воспитание математической культуры, привитие навыков математического мышления; – привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональная подготовка. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 1 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2 организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3 принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4 осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6 работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7 брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8 самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9 ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и

		сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание** Предел последовательности. Предел функции. Непрерывность функции. Производная и дифференциал функции. Приложения производной. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Приложения определенного интеграла. Матрицы и действия над ними. Определитель и его свойства. Системы линейных уравнений и методы их решения. Комплексные числа и действия с ними. События и вероятность событий. Случайные величины. Выборки и их характеристики. Высказывания. Операции над высказываниями **Форма контроля** Экзамен
ПП.ЕН.02	Экологические основы природопользования	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у студентов научного представления, комплексного, целостного восприятия экологических основ природопользования, воспитание экологической культуры, экологической грамотности, информированности и сознательности в повседневном природопользовании. Формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой

		материи с учетом биологических закономерностей. **Место учебной дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.** Математический и общий естественнонаучный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и

		праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание** Предмет и задачи курса «Экологические основы природопользования». Введение. Предмет и задачи курса «Экологические основы природопользования». Состояние окружающей среды России. Взаимодействие человека и природы. Природоресурсный потенциал. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами. Правовые вопросы экологической деятельности. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор. Экономический механизм экологического законодательства. Юридическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду. Охраняемые природные территории. Концепция устойчивого развития. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды **Формы контроля** Дифференцированный зачет
ПП.ЕН.03	Химия	**Цели освоения дисциплины (модуля)** - объединение и углубление знаний в области основных естественных наук, максимальное вскрытие содержания законов природы, выявление широких возможностей их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами; - подготовка технологов, понимающих физико-химические и коллоидно-химические основы технологических процессов пищевой промышленности; - подготовка технологов к решению типовых задач экспериментально-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной деятельности в области технологии продукции общественного питания; - овладение теоретическими и практическими основами качественного и количественного анализа,

		базовыми инструментальными методами анализа, что позволит спланировать и экспериментально выполнить поставленную аналитическую задачу, подтверждающую уровень специалиста высшей квалификации; - выработка у студентов понимания общественной потребности в развитии химии, а также формирование у них отношения к химии как составной части собственной практической деятельности в будущем; **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Математический и общий естественнонаучный цикл **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов

		ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов **Содержание** Общая и неорганическая химия. Основные понятия и законы химии. Классификация химических реакций и закономерности их протекания. Обратимые и необратимые реакции. Понятие химической кинетики и катализа. Химическое равновесие и смещение химического равновесия под действием различных факторов. Окислительно- восстановительные реакции, реакции ионного обмена, гидролиза солей Диссоциация электролитов в водных растворах. Понятие о сильных и слабых электролитах. Физическая и коллоидная химия. Теоретические основы физической и коллоидной химии. Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений. Дисперсные системы и коллоидные системы пищевых продуктов. Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции. Теоретические основы органической химии. Углеводороды. Кислородсодержащие и азотсодержащие органические соединения. Основы аналитической химии. Основные методы классического количественного анализа. Физико-химические методы анализа. Правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры при выполнении химических анализов. **Форма контроля** Экзамен
ПП.ЕН.04	Информатика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются: - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности в области обеспечения информационной безопасности; - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

		- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Математический и общий естественнонаучный цикл **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности **Содержание:** Раздел 1. Основные понятия информатики и автоматизированной обработки информации. Информация, информационный процесс и информационное общество. Организация автоматизированной обрабстки информации на ЭВМ. Раздел 2. Общий состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Базовые системные программные продукты. Архитектура персонального компьютера, программное обеспечение вычислительной техники. Базовые системные программные продукты. Основные функции, назначение и принципы работы операционных систем и сред. Раздел 3. Пакеты прикладных программ. Текстовые процессоры. Процессоры электронных таблиц. Системы управления базами данных. Графические редакторы. Мультимедийные редакторы. Раздел 4. Назначение и возможности компьютерных сетей. Назначение и возможности компьютерных сетей. Сетевые технологии обработки информации. **Форма контроля** Зачет
ПП.П.00	**Профессиональный учебный цикл**	
ПП.П.ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	
ПП.П.ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются формирование теоретических знаний и приобретение умений в области теории товароведения, необходимой для профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

		ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

		ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание:** Предмет, цели, задачи товароведения. Классификация: признаки, методы, товароведная классификация продовольственных и непродовольственных товаров, классификаторы. Потребительские свойства: понятие о пищевой ценности продовольственных товаров, биологическая, физиологическая, энергетическая ценности, классификация и характеристика потребительских свойств непродовольственных товаров. Методы определения показателей качества товаров, градации качества и диагностика дефектов товаров, факторы, определяющие качество товаров, товарные потери. Средства и виды информации о товаре **Форма контроля** Экзамен.
ПП.П.ОП.02	Физиология питания	**Цели и задачи дисциплины** является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области физиологических основ рационального питания. Помимо образовательного значения, изучение дисциплины способствует формированию научных представлений о здоровом образе жизни. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины. **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат

		выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание:** Пищеварение. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Особенности питания различных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о питании. Питание детей и

		подростков. Диетическое и лечебно-профилактическое питание **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	**Цели и задачи освоения учебной дисциплины** являются формирование у студентов системных представлений о процессе хранения и контроле запасов сырья, холодильной технологии, условиях хранения основных групп продовольственных товаров. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины. **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

		ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание:** Раздел 1 Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании. Структура производства. Оперативное планирование работы производства. Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания. **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются получение обучающимися знаний об источниках, каналах и потребителях информационных ресурсов для исследования и анализа товарных рынков, условиях доступа к информационным ресурсам (по секторам информационного рынка); о возможностях применения профессионально-ориентированных информационных технологий (ИТ) для анализа и оценки эффективности коммерческой деятельности, при решении

		профессиональных задач; формирование у студентов теоретических знаний и получение практических навыков по использованию информационных технологий и средств вычислительной техники в профессиональной деятельности; выработка у студентов практических навыков нахождения использования информационных ресурсов для решения практических задач, базируясь на применении современных информационных технологий. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональный цикл. Общепрофессиональные дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов

		ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание** Информация и информационные процессы в организационно-экономической сфере. Роль информации и информационных ресурсов в развитии современного общества. Основные принципы и свойства ИТ, их эффективность. Технология, методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации. Автоматизированные системы делопроизводства. ИТ определения основных экономических показателей работы организации. Электронные таблицы их использование в экономических информационных системах. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ по отраслям и сферам деятельности. Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Интернет/Интранет технологии. Методы и средства защиты информации в экономических информационных системах. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ОП.05	Метрология и стандартизация	**Цели освоения дисциплины** являются приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и формирование компетенций в области основ метрологии, технического регулирования, стандартизации, оценки и подтверждения соответствия, подготовка студента к освоению дисциплин профессионального модуля. **Место дисциплины в структуре образовательной программы:** Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины.

		Требования к результатам освоения дисциплины: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

		ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание дисциплины:** Объекты метрологии. Средства и методы измерений. Основы теории измерений. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений. Техническое регулирование. Методологические основы, принципы и методы стандартизации. Национальная система стандартизации РФ. Документы в области стандартизации. Международная и региональная стандартизация. Сущность, формы, принципы и организация подтверждения соответствия. Порядок и правила проведения сертификации и декларирования соответствия продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. Системы менеджмента качества и безопасности. **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются подготовка конкурентоспособного профессионала, способного к дальнейшему профессиональному самосовершенствованию и творческому развитию. Задачи дисциплины проинформировать студентов об общих положениях гражданского, административного и трудового права, которые могут применяться в практической деятельности профессионала. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины. **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

		ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства

		ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию. **Содержание дисциплины:** Понятие правового регулирования производственных отношений, Субъекты и объекты предпринимательской деятельности, Право собственности и другие вещные права, Правовое регулирование договорных отношений в профессиональной деятельности, Основные виды договоров в профессиональной деятельности, Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей, Правовое регулирование трудовых отношений, Защита прав субъектов предпринимательской деятельности, Административные правонарушения и административная ответственность, Государственное регулирование и контроль в сфере профессиональной деятельности. **Форма контроля** Дифференциальный зачет
ПП.П.ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**Цели и задачи дисциплины** являются формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области управления деятельностью организаций общественного питания, анализа основных показателей эффективности их деятельности и повышения их конкурентоспособности на рынке посредством организации маркетингового управления. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины. **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

		ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию. **Содержание:** Раздел 1. Основы экономики. Сущность экономики и история ее развития. Принципы рыночной экономики. Экономико-организационная характеристика общественного питания. Материально-техническая база общественного питания. Труд в общественном питании, его оплата и стимулирование. Расходы общественного питания. Доходы и прибыль организаций общественного питания

		Раздел 2. Основы менеджмента. Сущность современного менеджмента. Цикл управления. Методы управления. Сущность и элементы руководства. Управление процессами обслуживания на предприятиях общественного питания. Управление персоналом на предприятиях общественного питания. Коммуникации в управлении предприятиями общественного питания. Управление конфликтами на предприятиях общественного питания. Научная организация труда работников общественного питания Раздел 3. Основы маркетинга. Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга. Маркетинговая среда предприятия общественного питания и ее структура. Комплексное исследование рынка предприятий общественного питания. Диагностика конкурентной среды в системе маркетинга предприятия общественного питания. Сегментация рынка предприятия общественного питании. Разработка товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики предприятия общественного питания. Управление маркетингом на предприятии общественного питания **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ОП.08	Охрана труда	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются формирование у студентов системы взглядов в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь, четкого понимания источников возникновения опасных производственных факторов, а также научить методом и способом их устранения или снижения возможных последствий. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональный учебный цикл. Общепрофессиональные дисциплины. **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

		ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию. **Содержание дисциплины:** Правовые и организационные основы охраны труда, Аттестация рабочих мест по условиям труда, Управление охраной труда. Системы управления охраной труда в организации, Производственный

		травматизм и заболеваемость. Факторы, влияющие на условия труда их классификация, Несчастный случай, травматизм и профессиональная заболеваемость. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов. Организационные мероприятия обеспечения безопасных условий труда, Технические средства обеспечения безопасных условий труда. Понятия охраны труда Основные положения законодательства в области охраны труда **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	**Цели и задачи освоения дисциплины:** Изучение основ безопасности жизнедеятельности на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; здоровье и здоровом образе жизни; государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; воспитание ценностного отношения к человеческой жизни и здоровью; чувства уважения к героическому наследию России, ее государственной символике; патриотизма и долга по защите Отечества; развитие черт личности, необходимые для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности в соблюдении здорового образа жизни; овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим. Задача курса – познакомить студентов с источниками опасности, представляющие угрозу жизнедеятельности, научить предупреждать, устранять или ослаблять воздействие на человека опасных ситуаций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональный учебный цикл, Общепрофессиональные дисциплины **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

		потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию. **Содержание**: Введение. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья Государственная система

		обеспечения безопасности населения. Основы обороны государства и воинская обязанность. Основы медицинских знаний **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ОП.10	Контроль качества продукции и услуг	**Цели и задачи дисциплины** являются входит в цикл специальных дисциплин и является одной из важных в подготовке специалистов общественного питания. Целью изучения дисциплины - дать обучаемым целостное представление о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомить студентов с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков, а также подготовить будущих специалистов к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания. Задачами изучения дисциплины являются: - качество продукции общественного питания и факторы, ее определяющие; - планирование и управление качеством продукции общественного питания; - организация контроля качества продукции в общественном питании; - современные методы анализа качества сырья и готовой продукции и отражение их результатов; - определение химического состава и энергетической ценности пищи; **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Вариативная часть учебных циклов **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. **Содержание:** Цели и задачи дисциплины. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания. Понятие качества продукции общественного питания. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания. Методы технохимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб

		полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа. **Форма контроля** Зачет
ПП.П.ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	**Цели освоения дисциплины:** является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по техническому оснащению и подбору оборудования для предприятий общественного питания различных типов **Место дисциплины в структуре образовательной программы:** Профессиональный цикл. **Требования к результатам освоения дисциплины:** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства. **Содержание дисциплины:** Раздел 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов. Механическое оборудование: Детали машин. Электроустановки. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Классификация механического оборудования. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста и кремов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Посудомоечные машины. Подъемно- транспортное оборудование. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Раздел 2. Тепловое оборудование: Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно- пекарное оборудование. Универсальное оборудование. Многофункциональное оборудование. Водогрейное оборудование. Тепловые линии и оборудование для раздачи. Раздел 3. Холодильное оборудование: Основы холодильной техники. Холодильные машины. Торгово-технологическое холодильное оборудование **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ОП.12	Введение в специальность	**Цели и задачи дисциплины** заключается в том, чтобы показать студенту значение и необходимость специальности «Технология продукции общественного питания» в современном обществе, роль и место специалиста в правовом государстве, научить его учиться избранной специальности.

		Задачи дисциплины: - изучить общую характеристику специальности; - изучить требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности; - изучить организацию и обеспечение образовательного процесса; - изучить формы и методы самостоятельной работы; - изучить основы информационной культуры студента; - уметь использовать знания дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности. **Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Вариативная часть учебных циклов. **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. **Содержание:** Введение. Организация самостоятельной работы студента. Основная профессиональная программа по специальности. Основы информационной культуры студента. Квалификационная характеристика выпускника. Организация учебного процесса по специальности. Закон Российской Федерации «Об образовании». **Форма контроля** Зачет
ПП.П.ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	**Цели и задачи дисциплины:** являются формирование теоретических знаний и приобретение умений в области теории товароведения, необходимой для профессиональной деятельности специальности технологии продукции общественного питания. **Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Вариативная часть учебных циклов. **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

		ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции **Содержание:** Предмет, цели, задачи товароведения. Классификация: признаки, методы, товароведная классификация продовольственных и непродовольственных товаров, классификаторы. Потребительские свойства: понятие о пищевой ценности продовольственных товаров, биологическая, физиологическая, энергетическая ценности, классификация и характеристика потребительских свойств непродовольственных товаров. Методы определения показателей качества товаров, градации качества и диагностика дефектов товаров, факторы, определяющие качество товаров, товарные потери. Средства и виды информации о товаре. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.00	**Профессиональные модули**	
ПП.П.ПМ.01.	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Цели и задачи профессионального модуля** являются: приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. Задачи модуля: - изучить нормативно-техническую документацию по дисциплине; - изучить основные понятия, и определения по дисциплине; - изучить классификацию, характеристику способов кулинарной обработке продуктов; - изучить физико-химические процессы, происходящие в продуктах и формирующие качество готовой продукции; - изучить ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - изучить основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - изучить технологию приготовления начинок для фаршированного мяса, рыбы и домашней птицы; - изучить актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - изучить правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих

		общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции **Содержание:** Раздел 1. Теоретические основы технологии. Предмет и задачи курса. Обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Технологический процесс механической и кулинарной обработки домашней птицы, пернатой дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы механической и гидромеханической кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы массообменной, химической, биохимической, микробиологической и термической кулинарной обработки пищевых продуктов. Тепловая обработка продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи. Процессы, формирующие качество готовой продукции. Классификация основных процессов, формирующих качество продукции общественного питания. Изменение белков при гидратации и дегидратации. Изменение белков при денатурации, деструкции и пенообразовании. Изменение углеводов. Изменение крахмалов. Изменение жиров. Изменение витаминов и минеральных веществ. Роль воды в превращениях веществ при кулинарной обработке

		продуктов. Изменение вкуса, аромата, цвета, и массы пищевых продуктов при кулинарной обработке продуктов. Раздел 2. Технологические процессы, происходящие при механической и кулинарной обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Обработка плодов, овощей и грибов. Технологический процесс механических изменений обработке картофеля, приготовления полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов и приготовление полуфабрикатов. Особенности технологического процесса механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени и грибов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом и технологический процесс приготовления полуфабрикатов. Особенности обработки налима, угря, бельдюги, миноги, наваги. Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов из трески, пикши, хека, камбалы, ставриды, линя. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы. Кулинарное использование рыбных отходов. Механическая и кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Обработка мяса и мясопродуктов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс механической и кулинарной обработки мяса, приготовления полуфабрикатов. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Технологический процесс механической и кулинарной обработки туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов и костей. Технологический процесс приготовления начинок для фаршированного мяса. Пряности и приправы для приготовления полуфабрикатов из мяса. **Форма контроля** Экзамен (квалификационный)
ПП.П.ПМ.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Цели и задачи профессионального модуля** являются: приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. Задачи модуля: - изучить нормативно-техническую документацию по дисциплине; - изучить основные понятия, и определения по дисциплине; - изучить классификацию, характеристику способов кулинарной обработке продуктов; - изучить физико-химические процессы, происходящие в продуктах и формирующие качество готовой продукции; - изучить ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - изучить основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы,

		домашней птицы и печени; - изучить технологию приготовления начинок для фаршированного мяса, рыбы и домашней птицы; - изучить актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - изучить правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции **Содержание:** Раздел 1. Теоретические основы технологии. Предмет и задачи курса. Обработка домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Технологический процесс механической и кулинарной обработки домашней

		птицы, пернатой дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы механической и гидромеханической кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы массообменной, химической, биохимической, микробиологической и термической кулинарной обработки пищевых продуктов. Тепловая обработка продуктов. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи. Процессы, формирующие качество готовой продукции. Классификация основных процессов, формирующих качество продукции общественного питания. Изменение белков при гидратации и дегидратации. Изменение белков при денатурации, деструкции и пенообразовании. Изменение углеводов. Изменение крахмалов. Изменение жиров. Изменение витаминов и минеральных веществ. Роль воды в превращениях веществ при кулинарной обработке продуктов. Изменение вкуса, аромата, цвета, и массы пищевых продуктов при кулинарной обработке продуктов. Раздел 2. Технологические процессы, происходящие при механической и кулинарной обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Обработка плодов, овощей и грибов. Технологический процесс механических изменений обработке картофеля, приготовления полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов и приготовление полуфабрикатов. Особенности технологического процесса механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени и грибов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом и технологический процесс приготовления полуфабрикатов. Особенности обработки налима, угря, бельдюги, миноги, наваги. Технологический процесс обработки и приготовления полуфабрикатов из трески, пикши, хека, камбалы, ставриды, линя. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Подготовка полуфабрикатов из котлетной массы. Кулинарное использование рыбных отходов. Механическая и кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Обработка мяса и мясопродуктов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс механической и кулинарной обработки мяса, приготовления полуфабрикатов. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Технологический процесс механической и кулинарной обработки туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов и костей. Технологический процесс приготовления начинок для фаршированного мяса. Пряности и приправы для приготовления полуфабрикатов из мяса. **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ПМ.01.02	Производственная практика (по профилю специальности)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также

		формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления. **Место дисциплины (модуля в структуре образовательной программы)** Профессиональные модули. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции **Содержание:** Приготовление супов. Приготовление соусов. Приготовление вторых блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рациональное питание. Оформление и отпуск готовой продукции. **Форма контроля** Дифференцированный зачет

ПП.П.ПМ.02.	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Цели и задачи профессионального модуля** являются: Изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов **Содержание:** Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд в питании человека. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок, правила оформления банкетных холодных блюд и закусок. Подготовка сырья и продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора продуктов для приготовления легких и, сложных холодных закусок и блюд. Технология приготовления бутербродов открытых, закрытых, комбинированных. Способы

		декорирования сложными соусами. Технология приготовления бутербродов: закусочных (канапе), горячих (тарталетки), крутонов. Способы декорирования сложными соусами. Технология приготовления холодных соусов на растительном масле (майонезе). Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления заправок, соусов на уксусе, масляных смесей. Соусы промышленного производства, назначения, кулинарное использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов, варианты их использования. Правила соусной композиции. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. Технология приготовления тарталеток, валованов. Технология приготовления салатов и винегретов из сырых и вареных овощей. Требования к качеству хранению и реализации. Технология приготовления фаршированных холодных блюд из овощей. Технология приготовления начинок для фаршированных холодных блюд. Требования к качеству хранению и реализации. Технология приготовления салатов - коктейлей. Варианты комбинирования ингредиентов, оформления, подача. Требования к качеству, режим хранения. Технология приготовления гарниров к холодным закускам и блюдам из овощей. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Варианты оформления и декорирования сложными соусами готовых блюд. Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра, творога. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбного водного сырья. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления паштетов, их кулинарное назначение. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления заливных и студней из мяса, птицы, рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализация. Технология приготовления холодных блюд из целых туш свинины, птицы. Технология приготовления холодных блюд и закусок национальной кухни. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления ассорти из мясопродуктов, птицы, рыбы Требования к качеству, режимы хранения и реализация. **Форма контроля** Экзамен (квалификационный)
ПП.П.ПМ.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	**Цели и задачи профессионального модуля** являются: изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания.

		Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов **Содержание:** Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд в питании человека. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок, правила оформления банкетных холодных блюд и закусок. Подготовка сырья и продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора продуктов для приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд. Технология приготовления бутербродов открытых, закрытых, комбинированных. Способы декорирования сложными соусами. Технология приготовления бутербродов: закусочных (канапе), горячих (тарталетки), крутонов. Способы декорирования сложными соусами. Технология приготовления холодных соусов на растительном масле (майонезе). Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

		Технология приготовления заправок, соусов на уксусе, масляных смесей. Соусы промышленного производства, назначения, кулинарное использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов, варианты их использования. Правила соусной композиции. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. Технология приготовления тарталеток, валованов. Технология приготовления салатов и винегретов из сырых и вареных овощей. Требования к качеству хранению и реализации. Технология приготовления фаршированных холодных блюд из овощей. Технология приготовления начинок для фаршированных холодных блюд. Требования к качеству хранению и реализации. Технология приготовления салатов - коктейлей. Варианты комбинирования ингредиентов, оформления, подача. Требования к качеству, режим хранения. Технология приготовления гарниров к холодным закускам и блюдам из овощей. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Варианты оформления и декорирования сложными соусами готовых блюд. Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра, творога. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов, нерыбного водного сырья. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика. Требования к качеству режимам хранения и реализации. Технология приготовления паштетов, их кулинарное назначение. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления заливных и студней из мяса, птицы, рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализация. Технология приготовления холодных блюд из целых туш свинины, птицы. Технология приготовления холодных блюд и закусок национальной кухни. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления ассорти из мясопродуктов, птицы, рыбы Требования к качеству, режимы хранения и реализация. **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ПМ.02.02	Производственная практика (по профилю специальности)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального

		мышления. **Место дисциплины (модуля в структуре образовательной программы)** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов **Содержание:** Приготовление супов. Приготовление соусов. Приготовление вторых блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рациональное питание. Оформление и отпуск готовой продукции. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.03.00	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Цели и задачи профессионального модуля** являются изучение процессов производства продукции общественного питания, освоения теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производства, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. Задачи модуля:

		- изучить ассортимент и технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептически оценивать готовую сложную горячую кулинарную продукцию; - уметь производить технологические расчеты; - изучить температурные и санитарные режимы хранения сырья и реализации готовой продукции; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - изучить варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничной сложной горячей кулинарной продукции. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

		Содержание: Супы. Соусы. Блюда и гарниры из овощей, грибов, сыра. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Блюда из мяса. Блюда из птицы. Блюда из творога и яиц. **Форма контроля** Экзамен (квалификационный)
ПП.П.ПМ.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	**Цели и задачи профессионального модуля** являются изучение процессов производства продукции общественного питания, освоения теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производства, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. Задачи модуля: - изучить ассортимент и технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептически оценивать готовую сложную горячую кулинарную продукцию; - уметь производить технологические расчеты; - изучить температурные и санитарные режимы хранения сырья и реализации готовой продукции; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - изучить варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничной сложной горячей кулинарной продукции. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

		ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы **Содержание:** Супы. Соусы. Блюда и гарниры из овощей, грибов, сыра. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Блюда из мяса. Блюда из птицы. Блюда из творога и яиц. **Форма контроля** Зачет, экзамен
ПП.П.ПМ.03.02	Производственная практика (по профилю специальности)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления. **Место дисциплины (модуля в структуре образовательной программы)** Профессиональные модули. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат

		выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы **Содержание:** Приготовление супов. Приготовление соусов. Приготовление вторых блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рациональное питание. Оформление и отпуск готовой продукции. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.04.00	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Цели и задачи профессионального модуля** являются понимание сущности и социальной значимости профессии технолога, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности. Задачи модуля: - изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить технологию приготовления отделочных и других видов полуфабрикатов; - изучить варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов; - изучить технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - на практических занятиях, а так же в период производственных практик приобрести практический опыт в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить требования к безопасности и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

		Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении **Содержание:** Раздел 1. Классификация и применение пищевых добавок. Характеристика основного сырья. Характеристика дополнительного сырья. Общая технологическая схема выработки хлебобулочных изделий. Методика расчета выхода хлеба, составления и расчет производственных рецептур. Особенности приготовления теста и выпечки хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. Особенности технологии приготовления батонов и изделий хлебобулочных сдобных. Технология приготовления мучных кулинарных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий. Технология приготовления дрожжевого теста и мучных кулинарных изделий из него. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления начинок и фаршей для приготовления мучных кулинарных изделий. Технология приготовления пресного, сдобного пресного, пресного слоеного теста.

		Раздел 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика кондитерского сырья. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Технология приготовления печенья. Технология приготовления крекеров, галет. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Технология приготовления миндального теста и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент и технология приготовления тортов, пирожных и изделий из него. Технология приготовления бисквита «буше». Виды смесей для бисквитов. Технология приготовления бисквитных рулетов. Технология приготовления кексов и ромовых баба. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Технология приготовления мучных восточных сладостей. Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания. Методика расчета рецептур на мучные кондитерские изделия. Нетрадиционные виды сырья в производстве мучных кондитерских изделий. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (кремов). Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (помады, сиропов, желе, суфле). Технология приготовления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий. Значение мучных изделий в питании, классификация изделий из теста. **Форма контроля** Экзамен (квалификационный)
ПП.П.ПМ.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Цели и задачи профессионального модуля** являются понимание сущности и социальной значимости профессии технолога, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности. Задачи модуля: - изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить технологию приготовления отделочных и других видов полуфабрикатов; - изучить варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов; - изучить технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - на практических занятиях, а так же в период производственных практик приобрести практический опыт в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить требования к безопасности и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

		Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении **Содержание:** Раздел 1. Классификация и применение пищевых добавок. Характеристика основного сырья. Характеристика дополнительного сырья. Общая технологическая схема выработки хлебобулочных изделий. Методика расчета выхода хлеба, составления и расчет производственных рецептур. Особенности приготовления теста и выпечки хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. Особенности технологии приготовления батонов и изделий хлебобулочных сдобных. Технология приготовления мучных кулинарных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий. Технология приготовления дрожжевого теста и мучных кулинарных изделий из него. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления

		начинок и фаршей для приготовления мучных кулинарных изделий. Технология приготовления пресного, сдобного пресного, пресного слоеного теста. Раздел 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика кондитерского сырья. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Технология приготовления печенья. Технология приготовления крекеров, галет. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Технология приготовления миндального теста и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент и технология приготовления тортов, пирожных и изделий из него. Технология приготовления бисквита «буше». Виды смесей для бисквитов. Технология приготовления бисквитных рулетов. Технология приготовления кексов и ромовых баба. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Технология приготовления мучных восточных сладостей. Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания. Методика расчета рецептур на мучные кондитерские изделия. Нетрадиционные виды сырья в производстве мучных кондитерских изделий. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (кремов). Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (помады, сиропов, желе, суфле). Технология приготовления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий. Значение мучных изделий в питании, классификация изделий из теста. **Форма контроля** Экзамен
ПП.П.ПМ.04.02	Производственная практика (по профилю специальности)	**Цели и задачи профессионального модуля** являются понимание сущности и социальной значимости профессии технолога, появление способности организационной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в стандартных и нестандартных ситуациях научиться принимать ответственные решения и использовать новые технологии в профессиональной деятельности. Задачи модуля: - изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить технологию приготовления отделочных и других видов полуфабрикатов; - изучить варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов; - изучить технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - на практических занятиях, а так же в период производственных практик приобрести практический опыт в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить требования к безопасности и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изучить актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных

		кондитерских изделий. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении **Содержание:** Классификация и применение пищевых добавок. Характеристика основного сырья. Характеристика дополнительного сырья. Общая технологическая схема выработки хлебобулочных изделий. Методика расчета выхода хлеба, составления и расчет производственных рецептур. Особенности приготовления теста и выпечки хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. Особенности технологии приготовления батонов и изделий хлебобулочных сдобных. Технология приготовления мучных кулинарных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при

		замесе теста и выпечки изделий. Технология приготовления дрожжевого теста и мучных кулинарных изделий из него. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления начинок и фаршей для приготовления мучных кулинарных изделий. Технология приготовления пресного, сдобного пресного, пресного слоеного теста. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Характеристика кондитерского сырья. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. Технология приготовления печенья. Технология приготовления крекеров, галет. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Технология приготовления миндального теста и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент и технология приготовления тортов, пирожных и изделий из него. Технология приготовления бисквита «буше». Виды смесей для бисквитов. Технология приготовления бисквитных рулетов. Технология приготовления кексов и ромовых баба. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. Технология приготовления мучных восточных сладостей. Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания. Методика расчета рецептур на мучные кондитерские изделия. Нетрадиционные виды сырья в производстве мучных кондитерских изделий. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (кремов). Технология приготовления отделочных полуфабрикатов (помады, сиропов, желе, суфле). Технология приготовления хлебобулочных, мучных кулинарных изделий. Значение мучных изделий в питании, классификация изделий из теста. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**Цели и задачи профессионального модуля** является изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. Задачи: - изучить классификацию и ассортимент холодной сложной продукции; - изучить технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - освоить методики решения расчетных производственных задач; - приготавливать сложные холодные закуски, блюда и соусы используя различные технологии; - освоить органолептический анализ холодной сложной продукции; - освоить различные способы подачи, оформления и декорирования холодных блюд и закусок; - изучить варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из других видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - изучить ассортимент вкусовых добавок, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок, холодных сложных соусов; - изучить требования к основным критериям оценки и качеству продуктов и дополнительных

		ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок и блюд. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов **Содержание:** Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация ассортимент. Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций. Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных) Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. Технология приготовления сладких соусов и сиропов. Технология приготовления компотов, киселей. Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд. Технология приготовления кремов. Технология приготовления самбуков. Технология приготовления шербетов. Технология приготовления пая, тирамису. Технология приготовления чизкейков. Технология приготовления парфе. Технология приготовления замороженных десертов. Технология приготовления бланманже. Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки

		холодных и горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления суфле (воздушных пирогов). Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов. Технология приготовления пудингов. Технология приготовления сладких каш. Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок. Технология приготовления блинчиков с начинкой. Технология приготовления фондю. Технология приготовления десерта фламбе . Технология приготовления десертов национальных кухонь. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания холодных и горячих десертов. Техника декорирования. Актуальные направления в приготовлениях холодных и горячих десертов **Форма контроля:** Экзамен (квалификационный)
ПП.П.ПМ.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	**Цели и задачи профессионального модуля** является изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. Задачи: - изучить классификацию и ассортимент холодной сложной продукции; - изучить технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - освоить методики решения расчетных производственных задач; - приготавливать сложные холодные закуски, блюда и соусы используя различные технологии; - освоить органолептический анализ холодной сложной продукции; - освоить различные способы подачи, оформления и декорирования холодных блюд и закусок; - изучить варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из других видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - изучить ассортимент вкусовых добавок, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок, холодных сложных соусов; - изучить требования к основным критериям оценки и качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок и блюд. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

		ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов **Содержание:** Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация ассортимент. Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций. Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных) Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. Технология приготовления сладких соусов и сиропов. Технология приготовления компотов, киселей. Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд. Технология приготовления кремов. Технология приготовления самбуков. Технология приготовления шербетов. Технология приготовления пая, тирамису. Технология приготовления чизкейков. Технология приготовления парфе. Технология приготовления замороженных десертов. Технология приготовления бланманже. Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления суфле (воздушных пирогов). Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов. Технология приготовления пудингов. Технология приготовления сладких каш. Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок. Технология приготовления блинчиков с начинкой. Технология приготовления фондю. Технология приготовления десерта фламбе . Технология приготовления десертов национальных кухонь. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления

		холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания холодных и горячих десертов. Техника декорирования. Актуальные направления в приготовлениях холодных и горячих десертов **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.05.02	Производственная практика (по профилю специальности)	**Цели и задачи профессионального модуля** является изучение процессов производства продукции общественного питания. Освоение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценки качества кулинарной продукции общественного питания. Задачи: - изучить классификацию и ассортимент холодной сложной продукции; - изучить технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - освоить методики решения расчетных производственных задач; - приготавливать сложные холодные закуски, блюда и соусы используя различные технологии; - освоить органолептический анализ холодной сложной продукции; - освоить различные способы подачи, оформления и декорирования холодных блюд и закусок; - изучить варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из других видов теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - изучить ассортимент вкусовых добавок, применяемых при приготовлении холодных блюд и закусок, холодных сложных соусов; - изучить требования к основным критериям оценки и качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок и блюд. **Место модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

		ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов **Содержание:** Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация ассортимент. Характеристика сырья, подготовка его к использованию, в том числе желирующих веществ, пищевых добавок, кислот, красителей, эссенций. Общие правила порционирования, оформления и отпуска сладких блюд, в том числе (заказных, фирменных, банкетных). Технология приготовления сладких десертов из фруктов и ягод. Технология приготовления сладких соусов и сиропов. Технология приготовления компотов, киселей. Технологический процесс приготовления шоколадных салатов, желированных сладких блюд. Технология приготовления кремов. Технология приготовления самбуков. Технология приготовления шербетов. Технология приготовления пая, тирамису. Технология приготовления чизкейков. Технология приготовления парфе. Технология приготовления замороженных десертов. Технология приготовления бланманже. Раздел 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент и классификация горячих сложных десертов. Технология приготовления начинок, глазури для отделки холодных и горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления суфле (воздушных пирогов). Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов. Технология приготовления пудингов. Технология приготовления сладких каш. Технология приготовления сложных горячих десертов из яблок. Технология приготовления блинчиков с начинкой. Технология приготовления фондю. Технология приготовления десерта фламбе. Технология приготовления десертов национальных кухонь. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания холодных и горячих десертов. Техника декорирования. Актуальные направления в приготовлениях холодных и горячих десертов. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.06	**Организация работы**	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются обучение студентов сущности, философии и

	структурного подразделения	практики управления структурным подразделением организации, формирование профессиональных компетенций у будущих специалистов для работы в организациях разных форм собственности в условиях рыночных отношений. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание** Особенности управления деятельностью структурного подразделения организации. Структурное подразделение как фактор внутренней среды организации. Особенности деятельности руководителя структурного подразделения. Планирование деятельности структурного подразделения. Организация деятельности структурного подразделения. Создание системы мотивации трудовой деятельности работников структурного подразделения организации. Контроль за деятельностью структурного подразделения в системе менеджмента. Система методов управления структурным подразделением организации. Основы теории принятия управленческих решений в структурном подразделении организации. Управление конфликтами и стрессами в структурном подразделении организации.

		Руководство: власть и партнёрство. Стили управления структурным подразделением организации. Коммуникации и информационное обеспечение управления структурным подразделением организации. Деловое и управленческое общение в структурном подразделении организации **Форма контроля** Экзамен (квалификационный)
ПП.П.ПМ.06.01	Управление структурным подразделением организации	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются обучение студентов сущности, философии и практики управления структурным подразделением организации, формирование профессиональных компетенций у будущих специалистов для работы в организациях разных форм собственности в условиях рыночных отношений. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание** Особенности управления деятельностью структурного подразделения организации. Структурное подразделение как фактор внутренней среды организации. Особенности деятельности руководителя

		структурного подразделения. Планирование деятельности структурного подразделения. Организация деятельности структурного подразделения. Создание системы мотивации трудовой деятельности работников структурного подразделения организации. Контроль за деятельностью структурного подразделения в системе менеджмента. Система методов управления структурным подразделением организации. Основы теории принятия управленческих решений в структурном подразделении организации. Управление конфликтами и стрессами в структурном подразделении организации. Руководство: власть и партнёрство. Стили управления структурным подразделением организации. Коммуникации и информационное обеспечение управления структурным подразделением организации. Деловое и управленческое общение в структурном подразделении организации **Форма контроля** Зачет
ПП.П.ПМ. 06.02	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	**Цели и задачи дисциплины** состоит в том, чтобы дать студентам прочные теоретические знания, практические умения и навыки по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Задачи дисциплины: - изучить нормативно-техническую документацию по дисциплине; - изучить основные понятия, и определения по дисциплине; - изучить предприятия общественного питания: понятие, особенности деятельности, классификация, характеристика типов, нормативная база деятельности, размещение сети, состав функциональных групп помещений; - изучить производственную инфраструктуру; сырьевая и материально-техническая база; организация снабжения, складского и тарного хозяйства; - изучить структуру производства, производственный и технологический процессы, оперативное планирование работы производства, организация процессов производства продукции и работы основных производственных цехов, вспомогательные производственные помещения, реализация готовой продукции; - изучить производственный персонал: основные категории, требования, организация и нормирование труда. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы** Вариативная часть учебных циклов **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

		ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание:** Введение в дисциплину. Отраслевые особенности общественного питания. Предприятие общественного питания: понятие, особенности деятельности, классификация, характеристика типов. Нормативная база деятельности, размещение сети, состав функциональных групп помещений. Производственная инфраструктура; сырьевая и материально-техническая база. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства. Продовольственное и материально-техническое снабжение. Структура производства, производственный и технологический процессы. Оперативное планирование работы производства. Организация процессов производства продукции и работы основных производственных цехов. Вспомогательные производственные помещения. Реализация готовой продукции общественного питания. Производственный персонал: основные категории, требования, организация и нормирование труда. Особенности организации работы исследуемого предприятия. Организация работы исследуемого цеха. Составление производственной программы предприятия. Определение числа потребителей. Определение количества блюд. Определение процентного соотношения групп блюд предприятия. Определение примерных норм потребления холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на поп различного типа. Составление расчетного меню, плана-меню. Расчет количества сырья и полуфабрикатов. Реализация блюд в залах. Разработка производственной программы цехов. Расчет численности производственных работников. Технологический расчет и подбор оборудования. Планировочное решение цеха. Расчет площадей помещений по площади, занимаемой оборудованием. **Форма контроля:** Зачет, экзамен
ПП.П.ПМ. 06.03	Производственная практика (по профилю специальности)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления. **Место учебной дисциплины в учебном плане** Профессиональные модули Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

		Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 5. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий ОК 8. самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9. ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Содержание** Приготовление супов. Приготовление соусов. Приготовление вторых блюд. Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Рациональное питание. Оформление и отпуск готовой продукции. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**Цели и задачи профессионального модуля** являются выполнение работ по профессии «Повар» важнейшей частью подготовки квалифицированных специалистов и организовывается с целью углубленного изучения отдельных специальных дисциплин. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формированию умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработке навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских

		и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий. Задачи дисциплины Выполнение работ по профессии «Повар»: – получение первичных профессиональных умений и навыков; – подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению обще-профессиональных и специальных дисциплин; – привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности; – привитие аккуратности, эстетического вкуса, экономного отношения к расходованию сырья, энергии и рабочего времени. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции **Содержание:** Вводное занятие. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Приготовление бульонов. Приготовление супов. Приготовление и отпуск соусов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. **Форма контроля** Экзамен (квалификационный)

ПП.П.ПМ.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»	**Цели и задачи профессионального модуля** являются выполнение работ по профессии «Повар» важнейшей частью подготовки квалифицированных специалистов и организовывается с целью углубленного изучения отдельных специальных дисциплин. Она способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формированию умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработке навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий. Задачи дисциплины Выполнение работ по профессии «Повар»: – получение первичных профессиональных умений и навыков; – подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению обще-профессиональных и специальных дисциплин; – привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности; привитие аккуратности, эстетического вкуса, экономного отношения к расходованию сырья, энергии и рабочего времени. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Профессиональные модули **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции **Содержание:** Вводное занятие. Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Первичная обработка овощей, грибов и полуфабрикатов из них. Кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов. Кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов. Приготовление бульонов. Приготовление супов. Приготовление и отпуск соусов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей.

		Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд. Организация рабочего места в горячем цехе, техника безопасности при работе. Подготовка продуктов, подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.07.02	Учебная практика	**Цели и задачи учебной практики** Целями освоения учебной практики являются закрепления и углубления теоретических знаний студентов по изученным дисциплинам, формирования умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания и наработка навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработки продуктов, а также изготовления и оформления кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий. Задачи учебной практики: – получение первичных профессиональных умений и навыков; – подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин; – привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности; – привитие аккуратности, эстетического вкуса, экономного отношения к расходованию сырья, энергии и рабочего времени. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная практика **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

		Содержание: Обработка овощей, плодов, грибов. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
ПП.П.ПМ.07.03	Производственная практика (по профилю специальности)	**Цели и задачи освоения дисциплины** Целями производственной практики являются закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления. Задачами производственной практики являются: - получение первичных профессиональных умений и навыков; - подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин; - привитие студентам практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Производственная практика (по профилю специальности) **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК 1. понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции **Содержание:** Оформление и отпуск готовой продукции. Рациональное питание. Приготовление мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Приготовление холодных блюд и закусок.

		Приготовление вторых блюд. Приготовление соусов. Приготовление супов. **Форма контроля** Дифференцированный зачет
	Производственная практика (преддипломная)	
ПП.04	Производственная практика (преддипломная)	**Цели и задачи освоения дисциплины** является закрепление теоретических знаний по дисциплинам профессионального учебного цикла; сбор информации и проведение исследований, необходимых для написания выпускной квалификационной работы, углубление профессиональных компетенций. Задачи: – ознакомление с предприятием общественного питания и должностными инструкциями; – анализ материально- технической базы предприятия общественного питания; – отработка умений разработки ассортимента блюд и меню; – приобретение навыков приемки продукции и количеству и качеству, приемки и оформления заказов на услуги общественного питания; – приобретение навыков работать с персоналом общественного питания и выполнять должностные обязанности руководителя предприятия общественного питания; – поиск, сбор, обработка, обобщение, анализ, оценка и оформление информационных материалов по теме квалификационной работы. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Производственная практика (преддипломная) **Требования к результатам освоения учебной дисциплины.** Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ПК 1.1. организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2. организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.3. организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции ПК 2.1. организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.2. организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 2.3. организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов ПК 3.1. организовывать и проводить приготовление сложных супов ПК 3.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

		ПК 3.4. организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1. организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3. организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 5.1. организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2. организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.2. планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3. организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями ПК 6.5. вести утвержденную учетно-отчетную документацию Содержание: Ознакомление с предприятием. Организация работы производства. Работа в качестве дублера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя. Организация обслуживания потребителей. Работа в качестве дублера метрдотеля (администратора) Организация управления. Работа в качестве дублера руководителя предприятия. Форма контроля Дифференцированный зачет

И.о. зав кафедрой товароведно-технологических дисциплин, д.э.н., проф. Бунеева Р.И.

Зам. директора по учебной и научной работе, к.э.н., доц.. Звягина Н.Н.