

АННОТАЦИИ

К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки очная форма обучения на базе основного общего образования

1 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГОЗВЕНА

1.1 Общие компетенции(ОК)

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

Таблица 1

Код компетенции	Содержание
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.

1.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции(ПК)

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Таблица 2

Вид деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной

продукции.		кулинарной продукции.
	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канapé, 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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).	ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

	ПК 7.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда и гарниры из бобовых и кукурузы, из макаронных изделий, из яиц и творога.
	ПК 7.3	Готовить бульоны и отвары, простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.
	ПК 7.4	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
	ПК 7.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.
	ПК 7.6	Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукции порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.
	ПК 7.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, холодные напитки
	ПК 7.8	Готовить и оформлять простые мучные изделия

Индекс	Наименование учебных предметов, дисциплин (модулей)	Содержание учебных предметов, дисциплин (модулей)	Максимальная нагрузка	Формируемые компетенции обучающегося
ОП Общеобразовательная подготовка			2105	-
БД.00 Базовые дисциплины			1434	-
БД.01	Русский язык и литература	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать: связь языка и истории, культуры русского и других народов; смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; образную природу словесного искусства; содержание изученных литературных произведений; основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.; основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений; основные теоретико-литературные понятия;</p> <p>уметь: осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка; воспроизводить содержание литературного произведения; анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика,</p>	292	-

		<p>проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; сопоставлять литературные произведения; выявлять авторскую позицию; выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению; писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;</p> <p>аудирование и чтение: использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи; извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;</p> <p>говорение и письмо: создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;</p>		
--	--	--	--	--

		<p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <p>осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;</p> <p>развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;</p> <p>увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;</p> <p>совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;</p> <p>самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;</p> <p>создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка; участия в диалоге или дискуссии; самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;</p> <p>определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;</p> <p>определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.</p> <p>Тематический план:</p> <p>Тематический блок «Русский язык»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Язык и речь. Функциональные стили речи 2. Лексика и фразеология 3. Фонетика, орфоэпия графика 4. Морфемика и словообразование 5. Морфология 6. Орфография 7. Синтаксис и пунктуация <p>Тематический блок «Литература»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Русская литература второй половины XIX века 2. Русская литература на рубеже веков 3. Поэзия начала XX века 4. Литература 20 – 40-х гг. XX века 5. Литература периода Великой отечественной войны и первых послевоенных лет 6. Литература 50-80-х гг. XX века 		
БД.03	Иностранный язык	Изучив дисциплину, студент должен:	175	

		<p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; - языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета по темам и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем; - новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию; - лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения; - тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальности; <p>уметь:</p> <p><u>говoreние</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; <p>рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации; <p><u>аудирование</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; - понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; - оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней; <p><u>чтение</u></p> <p>читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное,</p>		
--	--	--	--	--

		<p>изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи; <u>письменная речь</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; - заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основной модуль 2. Профессионально - направленный модуль 		
БД.04	История	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; - периодизацию всемирной и отечественной истории; - современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; - особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; <p>основные исторические термины и даты.</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); - различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; - устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; - представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии. <p>применять полученные знания: на дисциплине «История» цикла ОГСЭ.</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности; - использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации; - соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; - осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного профессионального сообщества, гражда- 	175	

		<p>нина России.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Древнейшая стадия истории человечества 2. Цивилизации Древнего мира 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века 4. История России с древнейших времён до конца XVIII в. 5. Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI-XVIII вв. 6. Россия в XVIII в. 7. Становление индустриальной цивилизации 8. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока 9. Россия в XIX в. 10. От Новой истории к Новейшей 11. Между мировыми войнами 12. Вторая мировая война <p>3. Мир во второй половине XX века СССР в 1945- 1991 гг.</p>		
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; - тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов; - необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; - особенности социально-гуманитарного познания; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; - анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями; - объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества); - раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, аудиовизу- 	170	

		<p>альный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности; - формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; - подготовить устное выступление, творческую работу по социальной проблематике; - применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами; - совершенствования собственной познавательной деятельности; - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и в массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации; - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности; - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; - предвидения возможных последствий определенных социальных действий; - оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права; - осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением. <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе 2. Духовная культура человека и общества 3. Экономика 4. Социальные нормы и отношения 5. Политика как общественное явление 6. Право 		
БД.06	Химия	Изучив дисциплину, студент должен:	117	

		<p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>важнейшие химические понятия:</i> вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология; - <i>основные законы химии:</i> сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева; - <i>основные теории химии:</i> химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений; - <i>важнейшие вещества и материалы:</i> важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>называть:</i> изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре; - <i>определять:</i> валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений; - <i>характеризовать:</i> элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; 		
--	--	---	--	--

		<p><i>объяснять</i>: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</p> <p><i>выполнять химический эксперимент</i>: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;</p> <p><i>проводить</i>: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;</p> <p><i>связывать</i>: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;</p> <p><i>решать</i>: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве; - определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий; - экологически грамотного поведения в окружающей среде; - оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы; - безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием; - приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве; - критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников. <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая и неорганическая химия 2. Органическая химия 		
БД.07	Биология	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения биологических теорий (клеточная, эволюционная теория Ч.Дарвина); учение В.И.Вернадского о биосфере; сущность законов Г.Менделя, закономерностей изменчивости; - строение биологических объектов: клетки; генов и хромосом; вида и экосистем (структура); - сущность биологических процессов: размножение, оплодотворение, действие искус- 	54	

		<p>ственного и естественного отбора, формирование приспособленности, образование видов, круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки; - биологическую терминологию и символику. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснять: роль биологии в формировании научно-мировоззрения; - вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на развитие зародыша человека; влияние мутагенов на организм человека, экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов, наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов; - решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания); - описывать особей видов по морфологическому критерию; - выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности; - сравнивать: биологические объекты (тела живой и неживой природы по химическому составу, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агро-экосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения; <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде; - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях; - находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернета) и критически ее оценивать; <p>использовать приобретенные знания и</p>		
--	--	---	--	--

		<p>умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания); правил поведения в природной среде; - оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами; - оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение) <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Происхождение жизни на земле 2. Учение о клетке 3. Размножение и индивидуальное развитие организмов 4. Основы генетики и селекции 5. Эволюционное учение 6. Взаимоотношения организма и среды 		
БД.07	География	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «География» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем - владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем - сформированность системы комплексных социально-ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве - владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; - владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях - владение умениями географического анализа и интерпретации 	54	

		<p>разнообразной информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий - сформированность представлений знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем <p>Тематический план состоит из 8 разделов.</p>		
--	--	---	--	--

БД.08	Физическая культура	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; - способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; - правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; - выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; - проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; - преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; - выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки; - осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; - выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, суче- 	175	
-------	---------------------	---	-----	--

		<p>том состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; - подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; - организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях; - активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни. <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лёгкая атлетика 2. Баскетбол 3. Футзал (юноши) / Шейпинг (для девушек) 4. Настольный теннис/Лыжная подготовка 5. Бадминтон 6. Волейбол 7. Атлетическая гимнастика 		
БД.09	ОБЖ	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на 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 природного и техногенного характера; - основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; - порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; - состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации; - основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе; - основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы; - требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника; - предназначение, структуру и задачи РСЧС; - предназначение, структуру и задачи гражданской обороны; 	105	

		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; - пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; - оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе. <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения здорового образа жизни; - оказания первой медицинской помощи; - развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы; - вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи. <p>Тематический план:</p> <p>Государственная система обеспечения безопасности населения</p> <p>2. Основы обороны государства и воинская обязанность (для юношей) / Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (для девушек)</p> <p>Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</p> <p>Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</p>		
--	--	---	--	--

БД.10	Башкирский язык	<p>Предметными результатами освоения учебной дисциплины «Башкирский язык» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сформированность понятий о нормах башкирского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; – владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; – владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; – владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; <p>сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст в процессе анализа текста</p>	117	
ПД.00 Профильные дисциплины			671	
ПД.01	Математика: алгебра и начала анализа, геометрия	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; – широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе; – значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии; – универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; – вероятностный характер различных процессов окружающего мира. <p>АЛГЕБРА</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения 	343	

		<p>величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;</p> <p>находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;</p> <p>выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства. <p>Функции и графики</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции; - определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках; - строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций; - использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков. <p>Начала математического анализа</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить производные элементарных функций; - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; - применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решения прикладных задач, в том числе со- 		
--	--	---	--	--

		<p>циально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, нахождение скорости и ускорения.</p> <p>Уравнения и неравенства</p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использовать графический метод решения уравнений и неравенств; - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. <p><i>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - построения и исследования простейших математических моделей. <p>КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ</p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; - вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; <p><i>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; - анализа информации статистического характера. <p>ГЕОМЕТРИЯ</p> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; - описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении; - анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; - строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды; - решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение 		
--	--	---	--	--

		<p>геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства. <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Алгебра 2. Начала математического анализа 3. Геометрия 4. Введение в теорию вероятностей 		
ПД.02	Информатика	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различные подходы к определению понятия «информация»; - методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации; - назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей); - назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; - использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; - назначение и функции операционных систем; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; - распознавать информационные процессы в различных системах; - использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; - осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; 	150	

		<ul style="list-style-type: none"> - создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; - осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.; - представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.); - соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективной организации индивидуального информационного пространства; - автоматизации коммуникационной деятельности; - эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности. <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информационная деятельность человека 2. Информация и информационные процессы 3. Средства информационных и коммуникационных технологий 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов 5. Телекоммуникационные технологии 		
ПД.03	Физика	<p>Изучив дисциплину, студент должен:</p> <p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>смысл понятий:</i> физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная. - <i>смысл физических величин:</i> скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд. - <i>смысл физических законов</i> классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта; - вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение элект- 	178	

	<p>тромагнитных волн; волновые свойства света; излучение поглощение света атомом; фотоэффект;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличать гипотезы от научных теорий; - делать выводы на основе экспериментальных данных; - приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснить известные явления природы и научные факты, предсказать еще неизвестные явления; - приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров; - воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщении СМИ, Интернете, научно-популярных статьях; - применять полученные знания для решения физических задач; <p>определить характер физического процесса по графику, таблице, формуле;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей; <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи; - оценки влияние на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды; <p>рационального природопользования и защиты окружающей среды.</p> <p>Тематический план:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механика с элементами теории относительности 2. Молекулярная физика. Термодинамика 3. Основы электродинамики 4. Строение атома и квантовая физика 5. Эволюция Вселенной 		
ПП Профессиональная подготовка		4374	ОК 1-9 ПК 1.1-7.3
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		823	-
Обязательная часть		703	-
Вариативная часть		120	

ОГСЭ.01	Основы философии	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения бытия; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Предмет философии и история</p> <p>Раздел 2 Структура и основные направления философии.</p>	72	ОК1 – 9
ОГСЭ.02	История	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; 	72	ОК1 – 9

		- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения Тематический план: Раздел 1 Развитие СССР и его место в мире в 80-е годы Раздел 2 Россия и мир в конце XX начале XXI века		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; знать: - лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности Тематический план: Раздел 1 Вводно-коррективный курс Раздел 2 Профессиональный модуль	219	ОК1 9
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности, целесообразности; - устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи; - пользоваться словарями русского языка. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - различия между языком и речью; - функции языка как средства формирования и трансляции мысли; - нормы русского литературного языка; - специфику устной и письменной речи; - правила продуцирования текстов различных деловых жанров.	48	ОК 1.-9

ОГСЭ.05	Башкирский язык	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять речевой самоконтроль; - осуществлять перевод текстов; - воспроизводить содержание текста; - анализировать эпизод изученного текста; - сопоставлять тексты; - выявлять авторскую позицию; - выразительно читать тексты, соблюдая нормы литературного произношения; - аргументированно формулировать свое отношение к прочитанному произведению; - писать сочинения на темы; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - связь языка и истории, культуры башкирского и других народов; - смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - лексические, грамматические нормы современного башкирского языка; - нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; 	72	ОК 1-9
ОГСЭ.06	Физическая культура	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; <p>основы здорового образа жизни</p> <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Теоретические сведения Раздел 2 Легкая атлетика. Раздел 3 Баскетбол. Раздел 4 Футбол, футзал (юноши). Раздел 5 Шейпинг (девушки) Раздел 6 Настольный теннис. Раздел 7 Бадминтон. Раздел 8 Волейбол. Раздел 9 Атлетическая гимнастика</p>	340	ОК 2 ОК 3 ОК 6
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			312	
Обязательная часть			312	

ЕН.01	Математика	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Основы математического анализа Раздел 2 Теория вероятностей и математической статистики</p>	105	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов, их источники и масштабы образования; - понятие и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; 	48	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории. <p>Тематический план: Раздел 1 Современное состояние окружающей среды России Раздел 2 Научно-правовые основы природопользования</p>		
ЕН.03	Химия	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; 	240	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; <p>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории. <p>Тематический план: Раздел 1 Общая и неорганическая химия Раздел 2 Органическая химия Раздел 3 Физическая химия Раздел 4 Коллоидная химия Раздел 4 Аналитическая химия</p>		
II Профессиональный учебный цикл			3239	
ОП Общепрофессиональные дисциплины			1384	
Обязательная часть			584	

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; <p>Тематический план: Раздел 1 Основы микробиологии Раздел 2 Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве</p>	93	ОК1 – 9 ПК 1.1 – 1.3 ПК2.1 – 2.3 ПК3.1 – 3.4 ПК4.1 – 4.4 ПК5.1 – 5.2 ПК6.1 – 6.5
ОП.02	Физиология питания	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; <p>В результате освоения учебной дисциплины</p>	73	ОК1 – 9 ПК1.1 – 1.3 ПК2.1 – 2.3 ПК3.1 – 3.4 ПК4.1 – 4.4 ПК5.1 – 5.2 ПК6.1 – 6.5

		<p>обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль пищи для организмов человека; - основные процессы обмена веществ в организме; <p>суточный расход энергии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - методики составления рациона питания. <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Основы физиологии пищеварения</p> <p>Раздел 2 Обмен веществ и энергии</p>		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов из запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; 	52	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов <p>Тематический план: Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства Раздел 3 Контроль запасов и расхода продуктов</p>		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникаци- 	54	ОК1 – 9 ПК1.1 – 1.3 ПК2.1 – 2.3 ПК3.1 – 3.4 ПК4.1 – 4.4 ПК5.1 – 5.2 ПК6.1 – 6.5

		<p>онных технологий в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Программы и системы автоматизации учетных задач на предприятиях общественного питания</p> <p>Раздел 2 Компьютерные программы и системы для анализа финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 3 Информационно-правовое обеспечение деятельности технолога общественного питания</p> <p>Раздел 4 Электронные коммуникации в практической деятельности технолога общественного питания</p> <p>Раздел 5 Состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем для организации АРМ технолога общественного питания</p>		
ОП.05	Метрология и стандартизация	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия метрологии; - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Основы метрологии.</p>	54	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		Раздел 2 Основы стандартизации Раздел 3 Подтверждение соответствия		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Основы конституционного права Раздел 2 Основы гражданского права Раздел 3 Основы трудового права Раздел 4 Основы административного права</p>	54	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК 1.1 – 4.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК 3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общ- 	48	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		<p>щения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения экономической теории; - принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли; - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда; - стили управления, виды коммуникации; - принципы делового общения в коллективе; - управленческий цикл; - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации. <p>Тематический план: Раздел 1 Основы экономики Раздел 2 Основы менеджмента Раздел 3 Основы маркетинга.</p>		
ОП.08	Охрана труда	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого 	54	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		<p>уровня безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Правовые и организационные основы охраны труда</p> <p>Раздел 2 Производственная санитария</p> <p>Раздел 3 Техника безопасности</p>		
ОП.18	Безопасность жизнедеятельности	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной дея- 	102	<p>ОК1 – 9</p> <p>ПК1.1 – 1.3</p> <p>ПК2.1 – 2.3</p> <p>ПК3.1 – 3.4</p> <p>ПК4.1 – 4.4</p> <p>ПК5.1 – 5.2</p> <p>ПК6.1 – 6.5</p>

		<p>тельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оказывать первую помощь пострадавшим; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1 Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Раздел 2 Основы военной службы</p>		
Вариативная часть			800	
ОП.09	Документальное обеспечение и управление	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять служебные документы; - заполнять первичные учетные документы по профилю профессиональной деятельности; - оформлять номенклатуру дел;- формировать дела в соответствии с номенклатурой дел;- осуществлять документирование и организацию работы с документами. 	90	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>

		<p>организацию работы с документами.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные законодательные акты в области делопроизводства; - правила составления и оформления документов; - требования к тексту служебных документов; - унифицированные формы первичных учетных документов по профилю профессиональной деятельности; - правила организации работы с документами; - правила хранения документов. <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1. Документационное обеспечение управления</p> <p>Раздел 2. Системы документации</p> <p>Раздел 3. Организация работы с документами</p>		
ОП.10	Оборудование предприятий ОП	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать технические характеристики и назначение технологического оборудования; - подбирать и рассчитывать технологическое оборудование для заданного технологического процесса с целью наиболее эффективного использования и получения максимального количества и высокого качества продукции при минимальных затратах ручного труда. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение механизации и автоматизации на производстве, общие сведения о машинах, применяемых на предприятиях общественного питания; - назначение комплектных механизмов и деталей; - правила крепления механизмов к основному корпусу машины правила эксплуатации оборудования; - современное состояние и направления развития механизации и машино-аппаратное оформление технологических процессов обработки продуктов питания; - безопасные приемы труда и пожарную безопасность. <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1. Общие сведения о машинах и механизмах.</p> <p>Раздел 2. Механическое оборудование</p>	120	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>

ОП. 11	Основы учета и калькуляции	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной и технологической документацией; - составлять договора, применяемые на предприятии общественного питания; - производить расчёт расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовой продукции с учётом сезонности сырья, типом и классом предприятия; - документально оформлять списание сырья в результате норм естественной убыли; - проводить и документально оформлять результаты инвентаризации сырья и продуктов; - составлять калькуляцию и рассчитывать продажные цены на продукцию собственного производства и покупные товары; - составлять товарно-материальные отчёты. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности деятельности и функционирования предприятий общественного питания, различных организационно-правовых форм в условиях современного рынка общественного питания; - нормативную и технологическую документацию; - принципы и порядок разработки производственной программы предприятия; - порядок расчёта сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции; - принципы ценообразования на продукцию собственного производства; - правила списания боя, порчи, недостачи, возникающей в связи с естественной убылью; - виды и порядок заключения договоров, применяемых на предприятиях общественного питания; - документальное оформление движения сырья и продуктов на производстве. <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта</p> <p>Раздел 2. Калькуляция и учёт</p>	120	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
--------	----------------------------	--	-----	--

<p>ОП 12</p>	<p>Эстетика и дизайн в оформлении блюд кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной и специальной литературой; - проводить сбор и обработку кулинарных рецептов; - органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов; - организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их; - пользоваться инструментами для карвинга; - создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; - проявлять свою творческую индивидуальность. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и классификацию блюд и закусок; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок; - основные приёмы изготовления украшений; - простейшие примеры декоративной вырезки; - основы карвинга; - правила подбора профессионального инструмента для карвинга; - технику и варианты оформления блюд и закусок; - требования к безопасности хранения блюд и закусок; - актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок. <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1. Введение в дисциплину Раздел 2. Вкусные украшения, или школа кулинара – художника</p>	<p>36</p>	<p>ОК1 9 ПК1.1 1.3 ПК2.1 2.3 ПК3.1 3.4 ПК4.1 4.4 ПК5.1 5.2 ПК6.1 6.5</p>
--------------	--	--	-----------	--

ОП.13	Профессиональная этика и имиджеология	<p>Уметь:</p> <p>Давать аргументированную оценку степени востребованности профессии на рынке</p> <p>Аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы</p> <p>Проектировать собственную деятельность, оценивать свои профессиональные планы, устремления и возможности, выявлять профессиональные способности и резервы в связи с меняющимися компонентами и запросами общества</p> <p>Оценить и уверенно назвать свои сильные качества как работника: знания, умения и навыки, личностные качества и др., составить свой профессионально-психологический портрет; подготовить и провести самопрезентацию в ситуации поиска работы и трудоустройства</p> <p>Владеть навыками подготовки пакета презентационных документов: профессионального резюме, мини-резюме, автобиографии, сопроводительные письма, поискового письма, рекомендации</p> <p>Применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях</p> <p>Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий Работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно-правовыми актами</p> <p>Знать:</p> <p>Основные понятия, значимые для данной дисциплины, и их значение для эффективного поиска работы и трудоустройства</p> <p>Структуру рынка труда, современные тенденции российского и регионального рынка труда и профессий</p> <p>Структуру и способы составления профессионально-психологического портрета собственного пртфолио</p> <p>Пути и способы поиска работы, и возможности; возможные ошибки затруднения при поиске работы, способы преодоления</p>	52	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
-------	---------------------------------------	--	----	--

		<p>Требования к подготовке и прохождению собеседования при приеме на работу структуру и этапы делового общения</p> <p>Нормативно-правовые акты, помогающие понять условия трудового договора принципы защиты трудовых прав, преимущества организации своей профессиональной деятельности в соответствии с требованиями трудового права по трудовому договору</p>		
--	--	--	--	--

ОП 14	Национальная и зарубежная кухня	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд; - оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь, - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной и зарубежной кухонь, - последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь. - температурный режим хранения; требования к качеству; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1. Технология приготовления блюд башкирской кухни.</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления блюд европейской кухни.</p> <p>Раздел 3. Технология приготовления блюд кухни стран Американского континента.</p> <p>Раздел 4. Технология приготовления блюд восточной кухни.</p>	120	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
-------	---------------------------------	---	-----	--

ОП 15	Технология приготовления коктейлей	<p>В результате изучения дисциплины студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, термины и определения в области барменского дела; - классификацию услуг баров и общие требования к ним; - организацию снабжения баров; - виды и характеристика торговых помещений бара; - требования к планировке и оформлению рабочего места бармена; - классификацию вин; - особенности производства и библиотеку вин; - культуру потребления и дегустацию вин и напитков; - базовые алкогольные напитки; - барную посуду, инвентарь и аксессуары бара; - классификацию и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей); - основу построения смешанного напитка; - классификацию коктейлей и напитков; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место официанта, бармена; - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; - применять прогрессивные формы и методы обслуживания; 	52	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
ОП. 16	Организация обслуживания	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания; 	90	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>

ОП. 17	Товароведение пищевых продуктов	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта; - читать знаки соответствия установленным требованиям стандарта; штрих-код, нанесённый на этикетку; - правильно хранить пищевые продукты; - предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; - определять энергетическую ценность пищевых продуктов; - применять знания в области потребительских свойств продовольственных товаров и продовольственного сырья на практике; - оценивать положение товара на рынке, конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар; - выработать товарную, ценовую и ассортиментную политику для предлагаемого товара. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие о товаре и товароведении, об ассортименте и товарном сорте, о пищевой, биологической и физиологической ценности пищевых продуктов; - вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании; - понятие о стандартизации, сертификации и штриховом коде; - качество продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья, потребительские свойства товаров, маркировку и упаковку, вопросы приёмки продуктов и сырья по количеству и качеству и методы оценки качества; - основные аспекты конкурентоспособности продовольственных товаров и продовольственного сырья, средства повышения конкурентоспособности, вопросы повышения качества товаров и расширения ассортимента; - особенности формирования и оценки потребительских свойств <p>Тематический план:</p> <p>Раздел 1. Теоретические основы товароведения</p> <p>Раздел 2. Товароведение отдельных групп продуктов питания</p>	120	<p>ОК1 9</p> <p>ПК1.1 1.3</p> <p>ПК2.1 2.3</p> <p>ПК3.1 3.4</p> <p>ПК4.1 4.4</p> <p>ПК5.1 5.2</p> <p>ПК6.1 6.5</p>
--------	---------------------------------	--	-----	--

ПМ.00 Профессиональные модули		1855	-
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	240	
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	240	ОК 1 - 9 ПК 1.1- 1.3
ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика	(3 нед)	
	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек, гнати молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфаб- 		

		<p>рикатов для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном 		
--	--	---	--	--

		замороженном виде.		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		203	
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; 	203	ОК 1 - 9 ПК 2.1- 2.3

ПП.02.01	Производственная (по профилю специальности) практика	<p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p>		
----------	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора вина и других алкогольных напитков для - сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении - сложных холодных блюд и соусов; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных - закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления - сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, - легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и - птицы, соусов; - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных - закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными - соусами; - технику приготовления украшений для сложных холодных - рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными - продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, - мяса и птицы; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из - рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых - сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и - хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов - приготовления и хранения готовой холодной продукции 		
--	--	---	--	--

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		329	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	329	ОК 1- 9 ПК 3.1- 3.4
ПП.03.01	Производственная (по профилю специальности) практика	5 нед		
		<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; - знать: <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - 		

		<ul style="list-style-type: none"> - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; 		
--	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки блюд горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления 		
--	--	---	--	--

		<p>хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		308	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; 	308	ОК 1- 9 ПК 4.1 - 4.4
ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика		180 часов 5 нед	

ПП.04.01	Производственная (по профилю специальности) практика	<ul style="list-style-type: none"> - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 		
----------	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. 		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		199	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для 	199	ОК 1-9 ПК 5.1- 5.2
ПП.05.01	Производственная (по профилю специальности) практика		180 час 5 нед	

		<p>сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его - безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для созда- 		
--	--	---	--	--

		<p>ния гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов 		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		243	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	<p>В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения(бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады); - принятия управленческих решений; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; <p>знать:</p>	243	ОК 1- 9 ПК 6.1- 6.5

ПП.06.01	Производственная (по профилю специальности) практика	<ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады(команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членамибригады/команды; - дисциплинарные процедуры ворганизации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочеговремени; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственностьбригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработнойплаты; - структуру издержек производства и пути снижениязатрат; - методики расчета экономических показателей. 	180 час 5 нед	
----------	--	---	---------------	--

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		333	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; - обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды сырья; - охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные виды сырья, отдельные компоненты для соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; - оценивать качество готовых блюд и изделий; 	333	ОК 1- 9 ПК 7.1 - 7.3
УП.07.01	Учебная практика	<ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды сырья; - охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные виды сырья, отдельные компоненты для соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; - оценивать качество готовых блюд и изделий; 	36 час 1 нед	
ПП 07.01		<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, мучных изделий; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; - температурный режим и правила приготовления блюд; - способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; - правила проведения бракеража; - правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; 	108 3 нед	

Учебная практика	36 час 1 нед	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,
Производственная (по профилю специальности) практика	108 час 27 нед	2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5 7.1-7.3

Перечень рабочих программ учебных предметов, дисциплин (модулей) приведен в приложении 1

Перечень утвержденных рабочих программ дисциплин, модулей и программ практик по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. БД.01 Русский язык и литература утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
2. БД.02 Иностранный язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
3. БД.03 История утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
4. БД.04 Обществознание (включая экономику и право) утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
5. БД.05 Химия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
6. БД.06 Биология утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
7. БД.07 География утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
8. БД.08 Физическая культура утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
9. БД.09 ОБЖ утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
10. БД.10 Башкирский язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
11. ПД.01 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
12. ПД.02 Информатика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
13. ПД.03 Физика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
14. ОГСЭ.01 Основы философии утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
15. ОГСЭ.02 История утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
16. ОГСЭ.03 Иностранный язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
17. ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи нет программы утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
18. ОГСЭ.05 Башкирский язык утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
19. ОГСЭ.06 Физическая культура утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
20. ЕН.01 Математика утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
21. ЕН.02 Экологические основы природопользования утверждена директором государственного

автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

22. ЕН.03 Химия утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
23. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
24. ОП.02 Физиология питания
25. ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
26. ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
27. ОП.05 Метрология, стандартизация
28. ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
29. ОП.08 Охрана труда
30. ОП.09 Документальное обеспечение и управление
31. ОП.10 Оборудование предприятий ОП
32. ОП.11 Основы учета и калькуляции в ОП
33. ОП.12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд, кулинарной и кондитерской продукции
34. ОП.13 Профессиональная этика и имиджеология
35. ОП.14 Национальная и зарубежная кухня
36. ОП.15 Технология приготовления коктейлей
37. ОП.16 Организация обслуживания
38. ОП.17 Товароведение пищевых продуктов
39. ОП.18 Безопасность жизнедеятельности утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
40. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
41. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
42. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
43. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
44. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
45. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения организации
46. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
47. Учебная практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
48. . Производственная (по профилю специальности) практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
49. Преддипломная практика, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности
50. Государственная итоговая аттестация, утверждена директором государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности

