

77 - 61

**Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»**

СОГЛАСОВАНО

акт согласования ППССЗ от 17.06.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ГРК «Интеграл»  
*Д.А. Саховский*  
«30» июня 2016 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность 19.02.10 Технология производства общественного питания

Укрупненная группа направлений и специальностей:  
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Квалификация выпускника: техник-технолог

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – ООП СПО, ООП) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности с учетом требований профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь», а также требований работодателей г. Георгиевска и Георгиевского района.

ООП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования с учетом примерной ООП.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана колледжем на основе требований ФГОС СПО и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и с учетом получаемой специальности и базисного учебного плана.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный № 33234);
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции Российской Федерации 29.09.2015 № 39023).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 года № 597 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 914 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 октября 2013 г. № 30067);
- Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрированного в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866;
- выписки из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года».

### 1.3. Методические материалы, используемые при разработке ООП:

- Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования [Электронный ресурс]: Сайт ФГАУ «Федеральный институт развития образования» / Нормативно-методическое сопровождение введения ФГОС - Режим доступа: [http://www.firo.ru/?page\\_id=774](http://www.firo.ru/?page_id=774) - Загл. с экрана;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. исх. № 06-259);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);
- Письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения;
- Техническое описание компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).
- Техническое описание компетенции «Кондитерское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).
- Техническое описание компетенции «Хлебопечение» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

### 1.4. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ООП – основная образовательная программа;

УД – учебная дисциплина  
 МДК – междисциплинарный курс  
 ПМ – профессиональный модуль  
 УП – учебная практика  
 ПП – производственная практика  
 ОК – общие компетенции;  
 ПК – профессиональные компетенции.

## **2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог  
 Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

## **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:** организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

**3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников** являются:

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

## **4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

### **4.1. Общие компетенции**

ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02 Понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ

ОК 03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 06 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами ,руководством , потребителями

ОК 07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b> 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;</p>
	<p>ПК 1.2 Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>
	<p>ПК 1.3 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p><b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p><b>знать:</b> 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 поросычьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей 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; технологии 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;</p>

		<p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <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 продукции различными методами;</p> <p><b>знать:</b></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;</p> <p>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> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p>
	<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	
	<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	

		<p>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</p>
	<p>ПК 2.4 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь и блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-проверки качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь ,блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-контроля качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь , блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> </ul>

		<p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд и заготовок для них;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-температурный и санитарный режимы, правила приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок для канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания, диетических (лечебных) блюд, варианты их использования;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сель-</p>
--	--	---



		<p>скохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-технику приготовления украшений канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, соусов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p>

		<p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приго-</p>
--	--	--

	<p>ПК 3.5 Организовать и проводить приготовление сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p>	<p>товления и хранения готовой сложной горячей продукции</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь , блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь , блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь , блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-контроля безопасности сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь , блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</li> <li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции: сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд различными способами.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов для сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных)</li> </ul>
--	---	--

		<p>блюды и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработкой;</p> <p>-основные критерии оценки качества сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-технологию приготовления блюд сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить при-</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отде-</p>

	<p>готовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>лочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <b>уметь:</b> 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; <b>знать:</b> ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии 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 полуфаб-</p>
	<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	

		<p>рикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 4.5. Организовывать и проводить приготовление национальных мучных сладостей</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента национальных мучных сладостей;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления национальных мучных сладостей;</li> <li>- приготовления национальных мучных сладостей и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки национальных мучных сладостей;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления национальных мучных сладостей;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения национальных мучных сладостей;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент национальных мучных сладостей;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных мучных сладостей;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления национальных мучных сладостей;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления национальных мучных сладостей;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых национальных мучных сладостей;</li> <li>- методы приготовления национальных мучных сладостей;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов национальных мучных сладостей;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных национальных мучных сладостей;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении национальных мучных сладостей;</li> <li>- технологию приготовления национальных мучных сладостей;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества национальных мучных сладостей;</li> <li>- технику и варианты оформления национальных мучных сладостей;</li> <li>- требования к безопасности хранения национальных мучных сладостей;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении национальных мучных сладостей.</li> </ul>
	<p>ПК 4.6. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям и хлебу;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформ-</li> </ul>

		<p>ления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество готовых изделий;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
	<p>ПК 4.7. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым и основным отделочным полуфабрикатам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- оценивать качество простых и основных отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству простых и основных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
	<p>ПК 4.8. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к печеньям, пряникам, коврижкам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество готовых изделий</li> <li><b>знать:</b></li> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- правила поведения бракеража;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству печенья, пряников, коврижек;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
	ПК 4.9. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>иметь практический опыт:</b></li> <li>- приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий</li> <li><b>уметь:</b></li> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество основных мучных кондитерских изделий</li> <li><b>знать:</b></li> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила поведения бракеража основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
	ПК 4.10. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>иметь практический опыт:</b></li> <li>- приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных</li> <li><b>уметь:</b></li> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к отечественным классическим тортам и пирожным;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- оценивать качество отечественных классических тортов и</li> </ul>



		<p>пирожных</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правила поведения бракеража отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- способы отделки и варианты оформления отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству отечественных классических тортов и пирожных;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>проводить расчеты по формулам;</li> <li>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>оформлять документацию;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> </ul>

		<p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
	<p>ПК 5.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-расчета массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-приготовления отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>-приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-оформлять документацию;</li> <li>-готовить сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-начинки, соусы и глазури для отдельных сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-сервировка и подача сложных горячих десертов;</li> <li>-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>-технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов для национальных кухонь, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд.</li> </ul>
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p>ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести таблицу учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p>
		<p>рассчитывать экономические показатели структурного подраз-</p>

	<p>коллектива</p> <p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p> <p>ПК 6.5 Вести утвержденную отчетную документацию</p>	<p>деления организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>
<p>Выполнение работ по профессии «Повар»</p>	<p>ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-обработки, нарезки овощей и грибов; и приготовления блюд из них</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>-обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>-технику обработки овощей, грибов, пряностей;</p> <p>-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>-правила хранения овощей и грибов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p> <p>-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p>
	<p>ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-обработки, нарезки овощей и грибов; и приготовления блюд из них</p> <p>-обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>-обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p>

		-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров		<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, теста;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>-готовить и оформлять блюда из яиц, творога,</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных, муки, молочных и жировых продуктов, яиц,</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>-правила проведения бракеража блюд, яиц, муки</li> </ul>
ПК 7.4 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий		<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</li> <li>-готовить и оформлять блюда и гарниры макаронных изделий</li> <li>-оценивать качество готовых блюд из макаронных изделий</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов макаронных изделий</li> <li>-температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</li> <li>-правила проведения бракеража блюд и гарниров из макаронных изделий</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд , температуру подачи блюд и гарниров из макаронных изделий</li> <li>-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из макаронных изделий</li> </ul>
ПК 7.5 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.		<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров яиц, творога</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество яиц, творога</li> <li>-готовить и оформлять блюда яиц, творога,</li> <li>-оценивать качество готовых блюд яиц, творога,</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц, творога;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления блюд яиц, творога</li> <li>-правила проведения бракеража блюд яиц, творога</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд , температуру подачи блюд яиц, творога</li> <li>-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготов-</li> </ul>

	<p>ПК 7.6 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>лении блюд из яиц, творога</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> -подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из, теста;</p> <p><b>уметь:</b> -проверять органолептическим способом качество муки -готовить и оформлять блюда из теста -оценивать качество готовых блюд из теста -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><b>знать:</b> -ассортимент, товароведную характеристику и требования к муки -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; -температурный режим и правила приготовления блюд из теста; -правила проведения бракеража блюд теста; -способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи блюд из теста. -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из теста</p>
	<p>ПК 7.7 Готовить бульоны и отвары.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b> -приготовления основных бульонов и отваров</p> <p><b>уметь:</b> -обрабатывать различными методами овощи и грибы; -оценивать качество готовых бульонов -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления -бульонов и отваров -оценивать качество готовых бульонов</p> <p><b>знать:</b> -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов -правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов</p>
	<p>ПК 7.8 Готовить простые супы</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b> -приготовления основных супов</p> <p><b>уметь:</b> -выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки супов -проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; -использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><b>знать:</b> -правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготов-</p>

		<p>лении супов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов</li> <li>-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов</li> <li>-температурный режим и правила приготовления супов</li> <li>-правила проведения бракеража приготовления супов</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи супов</li> <li>-правила хранения и требования к качеству готовых супов</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов</li> </ul>
	<p>ПК 7.9 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления основных соусов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов;</li> <li>-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления соусов;</li> <li>-правила проведения бракеража приготовления соусов;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении соусов;</li> </ul>
	<p>ПК 7.10 Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления основных соусов;</li> </ul> <p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</li> <li>-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов;</li> <li>-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-температурный режим и правила приготовления соусов;</li> <li>-правила проведения бракеража приготовления соусов;</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи соусов;</li> <li>-правила хранения и требования к качеству готовых соусов;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении соусов;</li> </ul>
	<p>ПК 7.11 Производить обработку рыбы с костным скелетом</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><b>знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</li> </ul>
	<p>ПК 7.12 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</li> </ul>
	<p>ПК 7.13 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила проведения бракеража блюд из рыбы;</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;</li> <li>-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из рыбы;</li> </ul>
	<p>ПК 7.14 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> </ul>
	<p>ПК 7.15 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> </ul>
	<p>ПК 7.16 Готовить и</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p>

	<p>оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p>	<p>-обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса</p> <p><b>уметь</b></p> <p>-проверять органолептическим способом качество мяса в соответствие с технологическим требованиям к простым блюдам из мяса</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса</p> <p>-оценивать качество готовых блюд из мяса</p> <p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>--правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила проведения бракеража при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы</p>
	<p>ПК 7.17 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд домашней птицы;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>-проверять органолептическим способом качество мяса в соответствие с технологическим требованиям к простым блюдам из птицы</p> <p>-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из птицы</p> <p>-оценивать качество готовых блюд из птицы</p> <p>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p> <p><b>знать:</b></p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-правила проведения бракеража при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-правила хранения и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы</p>
	<p>ПК 7.18 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>-подготовки гастрономических продуктов;</p> <p>-приготовления и оформления закусок;</p> <p><b>уметь:</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>-оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления закусок;</li> <li>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении закусок;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении закусок;</li> <li>-правила проведения бракеража закусок;</li> <li>-правила охлаждения и хранения закусок, температурный режим хранения;</li> <li>-требования к качеству закусок;</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления закусок;</li> <li>-температуру подачи холодных закусок;</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении закусок;</li> </ul>
	<p>ПК 7.19 Готовить и оформлять салаты.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обработки, нарезки овощей и грибов; и приготовления блюд из них</li> <li>-приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>-оценивать качество холодных блюд и закусок;</li> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-правила проведения бракеража приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-правила охлаждения и хранения приготовления холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</li> <li>-требования к качеству приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>-температуру подачи холодных приготовления холодных блюд</li> </ul>

		<p>и закусок; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;</p>
	<p>ПК 7.20 Готовить и оформлять простые холодные закуски</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b> -обработки, нарезки овощей и грибов -подготовки гастрономических продуктов; -приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <b>уметь:</b> -проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок; -оценивать качество холодных закусок; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных закусок; <b>знать:</b> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок; -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении приготовления холодных закусок; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении приготовления холодных закусок; -правила проведения бракеража приготовления холодных закусок; -правила охлаждения и хранения приготовления холодных закусок, температурный режим хранения; -требования к качеству приготовления холодных закусок; -способы сервировки и варианты оформления приготовления холодных закусок; -температуру подачи холодных приготовления холодных закусок; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении приготовления холодных закусок;</p>
	<p>ПК 7.21 Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b> -приготовления и оформления холодных блюд <b>уметь:</b> -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд -оценивать качество холодных блюд -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд <b>знать:</b> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд -правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении приготовления холодных блюд -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении приготовления холодных блюд</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила проведения бракеража приготовления холодных блюд</li> <li>-правила охлаждения и хранения приготовления холодных блюд , температурный режим хранения;</li> <li>-требования к качеству приготовления холодных блюд</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления приготовления холодных блюд</li> <li>-температуру подачи холодных приготовления холодных блюд</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении приготовления холодных блюд</li> </ul>
	<p>ПК 7.22 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления сладких блюд;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления сладких</li> <li>-оценивать качество готовых сладких блюд</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд</li> <li>-правила проведения бракеража сладких блюд</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд</li> <li>-температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи;</li> <li>-требования к качеству сладких блюд</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд</li> </ul>
	<p>ПК 7.23 Готовить простые горячие напитки.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приготовления напитков;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>-определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления напитков</li> <li>-оценивать качество готовых напитков</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков</li> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков</li> <li>-правила проведения бракеража напитков</li> <li>-способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения напитков</li> <li>-температурный режим хранения напитков, температуру подачи;</li> <li>-требования к качеству напитков</li> <li>-виды необходимого технологического оборудования и произ-</li> </ul>

		водственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении напитков
	ПК 7.24 Готовить и оформлять простые холодные напитки.	<p><b>иметь практический опыт:</b>          -приготовления напитков;</p> <p><b>уметь:</b>          -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;          -определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам          -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков          -использовать различные технологии приготовления и оформления напитков          -оценивать качество готовых напитков</p> <p><b>знать:</b>          -классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков          -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков          -последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков          -правила проведения бракеража напитков          -способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения напитков          -температурный режим хранения напитков, температуру подачи;          -требования к качеству напитков          -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении напитков</p>

## 5. Структура образовательной программы

## 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение по семестрам				Всего часов		Учебная нагрузка обучающегося					
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов	Курсовых проектов (работ)	по модулям и дисциплинам с учетом практики	по практике	Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			
										Всего занятий	в том числе		
								Лекций, уроков	лаб. раб., практ. занятий, семинаров		курсовых работ (проектов)		
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>3</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2106</b>	<b>0</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>930</b>	<b>474</b>	<b>0</b>
<b>ОД.00</b>	<b>Общие дисциплины</b>					<b>1144</b>	<b>0</b>	<b>1144</b>	<b>374</b>	<b>770</b>	<b>426</b>	<b>344</b>	<b>0</b>
ОДБ.01	Русский язык	2						116	38	78	78	0	
ОДБ.02	Литература		2					176	58	118	106	12	
ОДБ.03	Иностранный язык		2					174	58	116	0	116	
ОДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2						234	78	156	74	82	
ОДБ.05	История		2					170	54	116	108	8	
ОДБ.06	Физическая культура		2	1				174	58	116	0	116	
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2					100	30	70	60	10	
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>					<b>878</b>	<b>0</b>	<b>878</b>	<b>288</b>	<b>590</b>	<b>468</b>	<b>122</b>	<b>0</b>
<b>ОДП.08</b>	Информатика		2					144	48	96	36	60	
ОДБ.09	Физика		2					144	48	96	78	18	
<b>ОДП.10</b>	Химия	2						159	53	106	94	12	
ОДБ.11	Обществознание (вкл. экономику и право)		2					161	53	108	96	12	
<b>ОДП.12</b>	Биология		1					100	32	68	60	8	
ОДБ.13	География		2*					106	34	72	64	8	
ОДБ.14	Экология		2*					64	20	44	40	4	
<b>ОДБВ.00</b>	<b>Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся</b>					<b>64</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>20</b>	<b>44</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
ОДБВ.15	Астрономия		2					64	20	44	36	8	
	Эстетика												
	Искусство												
	Основы финансовой грамотности												
<b>ИП</b>	<b>Индивидуальный проект</b>		2**			<b>20</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>20</b>				
<b>СПО.00</b>	<b>Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО</b>	<b>15</b>	<b>31</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>5382</b>	<b>###</b>	<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1438</b>	<b>1448</b>	<b>30</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>772</b>	<b>0</b>	<b>772</b>	<b>314</b>	<b>458</b>	<b>44</b>	<b>414</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		5					64	16	48	40	8	
ОГСЭ.02	История		3					72	24	48	4	44	
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7					252	82	170	0	170	
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4,5,6,7				384	192	192	0	192	

<b>ЕН.00</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>98</b>	<b>220</b>	<b>130</b>	<b>90</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	3						68	20	48	28	20	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		7					40	8	32	32	0	
ЕН.03	Химия	4						210	70	140	70	70	
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4292</b>	<b>###</b>	<b>3284</b>	<b>1046</b>	<b>2238</b>	<b>1264</b>	<b>944</b>	<b>30</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1350</b>	<b>0</b>	<b>1350</b>	<b>430</b>	<b>920</b>	<b>556</b>	<b>364</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						94	30	64	38	26	
ОП.02	Физиология питания		3					70	22	48	28	20	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	4						114	38	76	56	20	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7						94	30	64	32	32	
ОП.05	Метрология и стандартизация	7						96	32	64	48	16	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8					64	20	44	36	8	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8					162	54	108	64	44	
ОП.08	Охрана труда		5					44	12	32	24	8	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4					104	34	70	48	22	
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания	5						144	48	96	40	56	
ОП.11	Психология межличностных отношений в общественном питании		5					68	20	48	32	16	
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий		4					106	30	76	38	38	
ОП.13	Инновационные технологии в общественном питании		8					46	14	32	16	16	
ОП.14	Организация обслуживания	7						94	30	64	40	24	
ОП.15	Основы предпринимательства		8					50	16	34	16	18	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>7</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2942</b>	<b>###</b>	<b>1934</b>	<b>616</b>	<b>1318</b>	<b>708</b>	<b>580</b>	<b>30</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>4</b>				<b>237</b>	<b>72</b>	<b>165</b>	<b>51</b>	<b>114</b>	<b>60</b>	<b>44</b>	<b>10</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4		4			165	51	114	60	44	10
УП.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4				36						
ПП.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		4				36						
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>6</b>				<b>432</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>96</b>	<b>192</b>	<b>102</b>	<b>90</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		5					288	96	192	102	90	0
УП.02	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции		5				96						
ПП.02	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции		6				48						
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>6</b>				<b>634</b>	<b>258</b>	<b>376</b>	<b>124</b>	<b>252</b>	<b>130</b>	<b>112</b>	<b>10</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		6		6			376	124	252	130	112	10
УП.03	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовле-		6*				144						



	нию сложной горячей кулинарной продукции												
ПП.03	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции					114							
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>8</b>				<b>501</b>	<b>102</b>	<b>399</b>	<b>129</b>	<b>270</b>	<b>150</b>	<b>120</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8					399	129	270	150	120	0
УП.04.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8*				66						
ПП.04.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						36						
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>6</b>				<b>292</b>	<b>144</b>	<b>148</b>	<b>40</b>	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>50</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов		6					148	40	108	58	50	0
УП.05.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов		6**				72						
ПП.05.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов						72						
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>8</b>				<b>212</b>	<b>54</b>	<b>158</b>	<b>50</b>	<b>108</b>	<b>58</b>	<b>40</b>	<b>10</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		8		8			158	50	108	58	40	10
ПП.05.01	Производственная практика по организации работы структурного подразделения		8				54						
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"</b>	<b>4</b>				<b>634</b>	<b>234</b>	<b>400</b>	<b>126</b>	<b>274</b>	<b>150</b>	<b>124</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Кулинария		4					400	126	274	150	124	0
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Повар"		4				126						
ПП.07.01	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Повар"		4				108						
	<b>ВСЕГО</b>	<b>18</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>7488</b>	<b>1008</b>	<b>6480</b>	<b>2160</b>	<b>4320</b>	<b>2368</b>	<b>1922</b>	<b>30</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>						4 нед.						
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>					6 нед.							

2\*, 6\*, 6\*\*, 8\* - комплексный дифференцированный зачет

2\*\* - дифференцированный зачет по индивидуальному проекту

### 5.2. Календарный учебный график

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>								
<b>ОД.00</b>	<b>Общие дисциплины</b>								
ОДБ.01	Русский язык								
ОДБ.02	Литература								
ОДБ.03	Иностранный язык								
ОДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия								
ОДБ.05	История								
ОДБ.06	Физическая культура								
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности								
	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>								
<b>ОДП.08</b>	Информатика								
ОДБ.09	Физика								
<b>ОДП.10</b>	Химия								
ОДБ.11	Обществознание (вкл. экономику и право)								
<b>ОДП.12</b>	Биология								
ОДБ.13	География								
ОДБ.14	Экология								
<b>ОДБВ.00</b>	<b>Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся</b>								
ОДБВ.15	Астрономия								
	Эстетика								
	Искусство								
	Основы финансовой грамотности								
<b>ИП</b>	<b>Индивидуальный проект</b>								
<b>СПО.00</b>	<b>Дисциплины, профессиональные модули и МДК по ФГОС СПО</b>								
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>								
ОГСЭ.01	Основы философии								
ОГСЭ.02	История								
ОГСЭ.03	Иностранный язык								
ОГСЭ.04	Физическая культура								
<b>ЕН.00</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>								
ЕН.01	Математика								
ЕН.02	Экологические основы природопользования								
ЕН.03	Химия								
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>								

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве								
ОП.02	Физиология питания								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности								
ОП.05	Метрология и стандартизация								
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности								
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга								
ОП.08	Охрана труда								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности								
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания								
ОП.11	Психология межличностных отношений в общественном питании								
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий								
ОП.13	Инновационные технологии в общественном питании								
ОП.14	Организация обслуживания								
ОП.15	Основы предпринимательства								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>								
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>								
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								
УП.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								
ПП.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>								
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								
УП.02	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции								
ПП.02	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции								

<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции								
УП.03	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции								
ПП.03	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции								
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>								
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
УП.04.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
ПП.04.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>								
МДК.05.01	Технология процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов								
УП.05.01	Учебная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов								
ПП.05.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов								
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>								
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации								
ПП.05.01	Производственная практика по организации работы структурного подразделения								
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"</b>								
МДК.07.01	Кулинария								
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ по профессии "Повар"								
ПП.07.01	Производственная практика по выполнению работ по профессии "Повар"								
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>								
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>								

## 6. Условия образовательной деятельности

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

6.1.1. ГБПОУ ГРК «Интеграл», реализующее ППССЗ, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### Перечень специальных помещений

##### Кабинеты

Кабинет социально-экономических дисциплин  
 Кабинет иностранного языка  
 Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности  
 Кабинет экологических основ природопользования  
 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  
 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда  
 Кабинет русского языка и литературы  
 Кабинет математики  
 Кабинет физики  
 Кабинет химии  
 Кабинет биологии

##### Лаборатории

Лаборатория химии  
 Лаборатория метрологии и стандартизации  
 Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

##### Мастерские:

Учебный кулинарный цех  
 Учебный кондитерский цех

##### Спортивный комплекс

Спортзал  
 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий  
 электронный тир и место для стрельбы.

##### Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
 Актный зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

Перечень материально-технического обеспечения для реализации ООП, включает в себя:

#### 6.1.2.1. Оснащение лабораторий

##### Лаборатория химии №21

1. Стол демонстрационный – 1 шт.
2. Столы ученические – 14 шт.
3. Стулья ученические - 28 шт.

4. Стол учителя – 1 шт.
5. Кодоскоп - 1 шт.
6. Плакаты демонстрационные – 30 шт.
7. Стенд настенный – 9 шт.
8. Микроскоп учебный – 3 шт.
9. Набор ареометров – 1 шт.
10. Аналитические весы – 1 шт.
11. Технохимические весы – 3 шт.
12. рН-метр – 1 шт.
13. Магнитная мешалка – 1 шт.
14. Экран демонстрационный – 1 шт.
15. Экран демонстрационный для опытов (с подсветкой) – 3 шт.
16. Объекты натуральные:  
*Коллекции:*
  - Алюминий – 5 шт.
  - Металлы и сплавы КМ-1– 7 шт.
  - Пластмассы – 1 шт.
  - Каучук – 4 шт.
  - Каменный уголь– 3 шт.
  - Нефть – 3 шт.
17. Комплект кристаллических решеток металлов (модель) – 2 шт.
18. Набор моделей строения атома – 1 шт.
19. Электрический дистиллятор – 1 шт.
20. Электрические плитки – 2 шт.
21. Водяная баня – 1 шт.
22. Химические реактивы
23. Химическая посуда
36. Периодическая таблица Менделеева – 1 шт.
37. Дидактические материалы для текущего контроля (тематического) – 30 комплектов
38. Развивающие упражнения – 10 шт.
39. Дидактические игры – 5 комплектов

#### **Лаборатория метрологии и стандартизации, лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены**

1. Автоклав лабораторный
2. Компьютер
3. Телевизор
4. Аппарат для ВТР
5. Ванна водяная
6. Весы бытовые
7. Весы технические
8. Весы технохимические
9. Видео плеер.
10. Демонстрационный стенд
11. Ионметр
12. Микроскоп
13. Печь муфельная
14. Пикнометр
15. Разновесы
16. Рефрактометр
17. Спиртовка лабораторная.

18. Таблица Менделеева
19. Тумба под раковину
20. Центрифуга лабораторная
21. Часы песочные
22. Щит пожарный
23. Электроплита
24. Электрические лабораторные весы
25. Набор реактивов.
26. Набор химической посуды
27. Стол ученический-14 шт.
28. Стол для преподавателя
29. Доска ученическая
30. Стулья ученические-28 шт.

#### **6.1.2.2. Оснащение мастерских**

##### **Учебный кулинарный цех № 5**

1. Весы настольные электронные
2. Пароконвектомат
3. Жарочный шкаф
4. Микроволновая печь
5. Плита электрическая
6. Плита электрическая (с индукционным нагревом)
7. Электрогриль (жарочная поверхность)
8. Плита wok
9. Гриль саламандра
10. Электроблинница
11. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
12. Куттер
13. Процессор кухонный
14. Овощерезка
15. Электромясорубка производственная малой производительности
16. Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
17. Производственный стол
18. Моечная ванна
19. Стеллаж передвижной
20. Тестораскаточная машина (настольная)
21. Тестомесильная машина (настольная)
22. Гастроемкости.
23. Набор кастрюль.
24. Набор сотейников.
25. Набор сковород.
26. Гриль сковорода.
27. Набор цветных разделочных досок.
28. и др.

##### **Учебный кулинарный цех № 9**

1. Весы настольные электронные
2. Шкаф жарочный, пекарский
3. Микроволновая печь
4. Плита электрическая
5. Кофемашина с капучинатором

6. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)
7. Шкаф холодильный
8. Льдогенератор
9. Шкаф морозильный
10. Столы производственные
11. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)-2
12. Миксер (погружной)
13. Соковыжималки (для цитрусовых,
14. Миксер для коктейлей
15. Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания
16. Кофемолка
17. Моечные ванны и др.

### **Учебный кондитерский цех 8**

1. Весы настольные электронные,
2. Конвекционная печь.
4. Микроволновая печь.
5. Подовая печь (для пиццы).
6. Расстоечный шкаф.
7. Плита электрическая.
8. Фритюрница.
9. Электроблинница.
10. Шкаф холодильный.
11. Тестораскаточная машина (настольная).
12. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный).
13. Тестомесильная машина
14. Миксер (погружной).
15. Мясорубка.
16. Соковыжималка универсальная.
17. Лампа для карамели
18. Аппарат для темперирования шоколада
19. Сифон
20. Газовая горелка (для карамелизации)
21. Термометр инфракрасный.
22. Термометр со щупом.
23. Аэрограф
24. Столы производственные.
25. Моечная ванна двухсекционная
26. Дежа к тестомесильной машине.
27. Дежа к миксеру.
28. Кастрюли .
29. Сковороды
30. мерный инвентарь,
31. набор разделочных досок
32. и др

#### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том



числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Производственная и преддипломная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки студентов.

## 6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 7. Ежегодное обновление ООП СПО

ППССЗ обновлена с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО по специальности, следующим образом:

Обновление ООП	Обоснование обновления
Предметы Русский язык и Литература в учебном плане указаны как разные предметы.	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 декабря 2015 года № 1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»
В общепрофессиональные дисциплины введена дисциплина Основы предпринимательства.	выписка из протокола заседания Правительства Ставропольского края от 20 января 2016 г. № 1 «По вопросу: О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года»

В ПМ 01, 02, 03, 05, 07 внесены изменения в содержании практических работ с дополнительным решением вопросов и решений производственных ситуаций, а также включены темы диетического питания в каждый раздел.	Протокол ПЦК общественного питания от 05.09.16
Обновлены рабочие программы всех дисциплин и профессиональных модулей	Утверждение нового учебного плана по специальности № 117 от 30.06.2017 г.

## 8. Аннотации программ дисциплин, профессиональных модулей

### ОДБ 01 Русский язык

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### • **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

#### • **метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- **предметных:**
  - сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
  - сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
  - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
  - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
  - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
  - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
  - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
  - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
  - владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
  - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

## **ОДБ.02 Литература**

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• **метапредметных:**

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• **предметных:**

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном

произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

### **ОДБ.03 Иностраный язык (Английский язык)**

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
  - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- **метапредметных:**
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
  - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
  - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
  - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- **предметных:**
  - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
  - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

#### **ОДБ 04. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

##### **• личностных:**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

##### **• метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

- **предметных:**

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

## **ОДБ 05 История**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- **предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;



- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

### **ОДБ 06 Физическая культура**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- **личностных:**
  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
  - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
  - потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
  - приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
  - формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
  - готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
  - способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
  - формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

- **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

- **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

## **ОДБ 07. Основы безопасности жизнедеятельности**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение следующих **результатов:**

- **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• **предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

## **ОДП 08 Информатика**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

• формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;

• формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

• формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

• развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

**предметных:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

## **ОДБ 09. Физика**

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

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

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

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

- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение

студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

## **ОДП 10. Химия**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

- **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

- **предметных:**

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

**ОДБ 11 Обществознание (включительно экономика и право)**



Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

- **предметных:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

## **ОДП 12. Биология**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к

окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

• **предметных:**

– сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

### **ОДБ 13. География**

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

• освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

• овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

• развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

• воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

• использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

• нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

• понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;
- **метапредметных:**
  - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
  - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
  - осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
  - умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
  - представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
  - понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;
- **предметных:**
  - владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
  - владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
  - сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
  - владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
  - владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
  - владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
  - владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
  - сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

#### **ОДБ.14 Экология**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей:**

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;

- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

- **метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;

- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

- **предметных:**

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;

- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

### **ОДБВ 15 Астрономия**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующих **целей**:

- знакомство с современными представлениями о строении и эволюции Вселенной
- формирование научного мировоззрения;
- формирование представлений о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

#### **• личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности (образовательной, коммуникативной и др.);
- сформированность навыков продуктивного сотрудничества со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, учебно-инновационной и других видах деятельности;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

#### **• метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели и составлять планы, осознавая приоритетные и второстепенные задачи;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать с коллегами по совместной деятельности, учитывать позиции другого, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания для изучения различных сторон окружающей действительности;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной информационной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий, участвовать в дискуссии;

- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

• **предметных:**

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

### **ИП Индивидуальный проект**

Цель итогового индивидуального проекта для обучающихся: продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области.

Задачами выполнения проекта являются:

- обучение планированию (студент должен уметь чётко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);
- формирование навыков сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию, правильно её использовать, составлять библиографию);
- развитие умения анализировать, развивать креативность и критическое мышление;
- формировать и развивать навыки публичного выступления;
- формирование позитивного отношения к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии с установленным планом).

Выполнение индивидуального итогового проекта обязательно для каждого студента. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода изучения общеобразовательных дисциплин в рамках учебного времени, специально отведённого рабочим учебным планом, и должен быть представлен в виде завершённого учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Проектная деятельность студентов может проводиться по следующим общеобразовательным дисциплинам: Русский язык; История; Обществознание; География; Экономика; Право; Математика; Информатика; Физика; Химия; Биология; Естествознание; Экология; Основы безопасности жизнедеятельности.

Темы проектов могут предлагаться как преподавателем, так и студентами. Тема, предложенная студентом, согласуется с преподавателем.

Проект может быть только индивидуальным.

Проект может носить предметную, метапредметную, межпредметную направленность.

### **ОГСЭ 01 Основы философии**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:



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

### **ОГСЭ 02 История**

Содержание программы дисциплины направлено на достижение следующей **цели**:

Формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории последней четверти XX - начала XXI вв.

#### **Задачи:**

- рассмотреть основные этапы развития России на протяжении последних десятилетий XX - начала XXI вв.;
- показать направления взаимовлияния важнейших мировых событий и процессов на развитие современной России;
- сформировать целостное представление о месте и роли современной России в мире;
- показать целесообразность учета исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

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

### **ОГСЭ 03 Иностранный язык**

В результате освоения 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.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

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

**ОГСЭ 04 Физическая культура**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

**ЕН 01 Математика**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

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

**ЕН 02 Экологические основы природопользования**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

- 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;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

**ЕН 03 Химия**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса,

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества, по результатам измерения;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определить 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

### **ОП 02 Физиология питания**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **ОП 03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

#### **ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

#### **ОП 05 Метрология и стандартизация**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

#### **ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свобод 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

### **ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **ОП 08 Охрана труда**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам текинки безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен зиять:

- 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) них влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкции подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок, хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

#### **ОП 09 Безопасность жизнедеятельности**

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»:

-вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

-разработки и реализации защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;

прогнозирование развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;

-принятие решений по защите населения и территории от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также --- принятия мер по ликвидации их воздействия;

-выполнение конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;

-своевременное оказание доврачебной помощи.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

-применять первичные средства пожаротушения;

-ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

-оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

### **ОП 10 Основы проектирования предприятий общественного питания**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- давать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания;
- разрабатывать производственную программу, определять численность работников и мощность предприятий питания;
- подбирать наиболее рациональную схему обработки сырья и полуфабрикатов, применять новейшие технологии и технику;
- производить расчёты и определять потребность в торгово-техническом и вспомогательном оборудовании;
- производить расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда;
- определять состав и площади помещений предприятий общественного питания;
- разрабатывать планировочное решение, определять взаимосвязи и последовательность расположения помещений в здании, различной этажности и конфигурации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- назначение, виды проектов, их состав и содержание;
- порядок и стадии разработки проектов;
- виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания;
- расчётные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания;
- номенклатуру основных пиитов предприятий питания;
- состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания;
- методику проведения расчёта и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования;
- технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязки;
- методику проведения расчётов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники.

### **ОП 11 Психология межличностный отношений в общественном питании**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:



- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности, психологически правильно ставить беседу;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций;
- основы профессиональной этики, речевой этики.

### **ОП 12 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и изделий**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- украшать столовую посуду (тарелки) с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры и др;
- наносить рисунки на поверхности кофе (латте-арт);
- проводить фламбирование (транширование) кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- выполнять подачу блюд (изделий) с применением специальной посуды;
- использовать цветы для украшения блюд и изделий;
- нарезать овощи (фрукты) с помощью специальных приспособлений (карвинг);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- актуальные тенденции в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- виды и способы оригинального оформления блюд, изделий, напитков;
- технику оригинального оформления блюд, изделий, напитков;
- эффектные формы подачи готовых изделий;
- посуду и приспособления, для эффектной подачи готовых изделий, десертов, соусов;

### **ОП 13 Инновационные технологии в оформлении блюд и изделий**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять комбинаторный подбор новых видов кулинарного сырья и продуктов для создания блюд с новыми вкусовыми качествами;
- выполнять некоторые нетрадиционные способы и приёмы тепловой и механической кулинарной обработки;
- изготавливать некоторые блюда (изделия) в рамках современной «кулинарной моды».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- инновационные направления технологии кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- новые виды сырья и его кулинарное использование;
- устройство и назначение современного нетрадиционного технологического оборудования;
- нетрадиционные способы и приёмы механической кулинарной обработки;
- нетрадиционные способы и приёмы тепловой обработки.

### **ОП 14 Организация обслуживания**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- классифицировать методы и формы обслуживания, характеризовать услуги предприятий общественного питания;
- оборудовать залы предприятий общественного питания, получать посуду, расставлять столы, вести учёт посуды;
- производить правильный подбор посуды, приборов, белья, подбирать цветовую гамму и вид скатерти в зависимости от вида обслуживания.
- составлять и оформлять меню и прейскуранты;
- подготавливать посуду и приборы к обслуживанию, сервировать стол, складывать салфетки;
- принять и оформить заказ, работать с подносом, подавать блюда и напитки, используя различные способы подачи (английский, французский, русский), производить расчёт с посетителями;

- производить прием-заказ на обслуживание торжеств, составлять банкетное меню, сервировать стол в зависимости от вида обслуживания, подавать блюда и закуски;
- организовывать обслуживание по типу «шведский стол», организовывать обслуживание тематических вечеров;
- обслуживать иностранных туристов, организовывать питание иностранных туристов, согласно национальным особенностям;
- организовать обслуживание на производственных предприятиях; учащихся общеобразовательных школ, студентов высших и средних специальных учебных заведений, учащихся ПТУ;
- организовывать работу обслуживающего персонала, согласно НОТ, предъявлять требования к официанту, метрдотелю, бармену, согласно квалификационным характеристикам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, цели и задачи, правила, нормы, перспективы обслуживания; услуги предприятий общественного питания;
- виды торговых помещений, характеристику торговых помещений, интерьер предприятий общественного питания, характеристику буфетов, сервизной, моечной посуды, характеристику залов, характеристику барных стоек;
- характеристику и назначение приборов и посуды, правила сервировки для завтрака, обеда или ужина;
- виды меню, принципы составления, последовательность расположения блюд и напитков, оформление;
- правила подготовки торговых помещений к обслуживанию посетителей; приемы сервировки стола в зависимости от вида обслуживания;
- правила встречи и размещения гостей, приема и оформления заказа, подачи блюд и напитков, этикета;
- порядок приема заказа на обслуживание банкета, особенности организации подготовки к банкетам, особенности сервировки стола;
- специальные формы обслуживания, особенности их организации, отпуск бортового питания, правила обслуживания тематических вечеров;
- виды и обслуживание иностранных туристов, особенности и организацию питания иностранных туристов;
- организацию обслуживания на производственных предприятиях; учащихся общеобразовательных школ, студентов высших и средних специальных учебных заведений, учащихся ПТУ;
- факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания, НОТ, общие требования к обслуживающему персоналу.

### **ОП 15. Основы предпринимательства**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- формировать разделы бизнес-плана;
- вести Книгу учета доходов и расходов предпринимателя;
- анализировать источники предпринимательского капитала;
- рассчитывать себестоимость продукции, цены, прибыль и рентабельность;
- определять зону безубыточности предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и виды предпринимательской деятельности;
- порядок создания предприятия;
- порядок государственной регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя;
- порядок стандартизации и сертификации продукции;
- порядок лицензирования отдельных видов деятельности;
- состав и источники предпринимательского капитала;
- систему цен РФ и их классификацию;
- влияние конкурентной среды на предпринимательскую деятельность.

## **ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

### **Иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной к гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

### **Знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и ценной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

## **ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

### **Иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

### **Знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд на 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**

#### **Иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

#### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

#### **Знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификация 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 и для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов и различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

#### **ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий**

##### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- приготовления простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

##### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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 приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

##### **знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых и сложных хлебобулочных, основных и сложных 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.
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения оценки качества;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

## **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

### **Иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодной и горячей десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;



- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции
- оформлять документа

**Знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов; суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

**ПМ 06 Организация работы структурного подразделения**

**Иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

**Уметь:**

- рассчитывать вы код продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**Знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

**ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

**Иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки овощей и грибов и приготовления блюд из них
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, теста;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров яиц, творога
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из, теста;
- приготовления основных бульонов и отваров
- приготовления основных супов
- приготовления основных соусов;
- обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления закусок;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

**Уметь:**

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков
- использовать различные технологии приготовления и оформления напитков
- оценивать качество готовых напитков
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких
- оценивать качество готовых сладких блюд
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд
- оценивать качество холодных блюд
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок;
- оценивать качество холодных закусок;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных закусок;
- проверять органолептическим способом качество мяса в соответствие с технологическим требованиям к простым блюдам из птицы
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из птицы
- оценивать качество готовых блюд из птицы
- проверять органолептическим способом качество мяса в соответствие с технологическим требованиям к простым блюдам из мяса
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса
- оценивать качество готовых блюд из мяса
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки супов
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- оценивать качество готовых бульонов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бульонов и отваров
- оценивать качество готовых бульонов
- проверять органолептическим способом качество муки
- готовить и оформлять блюда из теста
- оценивать качество готовых блюд из теста
- проверять органолептическим способом качество яиц, творога
- готовить и оформлять блюда яиц, творога,
- оценивать качество готовых блюд яиц, творога,
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
- готовить и оформлять блюда и гарниры макаронных изделий
- оценивать качество готовых блюд из макаронных изделий
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- готовить и оформлять блюда из яиц, творога,
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**Знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

-правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных, муки, молочных и жировых продуктов, яиц,

-правила проведения бракеража блюд, яиц, муки

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов макаронных изделий

-температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий

-правила проведения бракеража блюд и гарниров из макаронных изделий

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи блюд и гарниров из макаронных изделий

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из макаронных изделий

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц, творога;

-температурный режим и правила приготовления блюд яиц, творога

-правила проведения бракеража блюд яиц, творога

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи блюд яиц, творога

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из яиц, творога

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к муке

-температурный режим и правила приготовления блюд из теста;

-правила проведения бракеража блюд теста;

-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи блюд из теста.

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из теста

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов

-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов

-температурный режим и правила приготовления супов

-правила проведения бракеража приготовления супов

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи супов
- правила хранения и требования к качеству готовых супов
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов;
- температурный режим и правила приготовления соусов;
- правила проведения бракеража приготовления соусов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении соусов;
- правила проведения бракеража приготовления соусов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи соусов;
- правила хранения и требования к качеству готовых соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;
- правила проведения бракеража блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража приготовления холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения приготовления холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству приготовления холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления приготовления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении приготовления холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд
- правила проведения бракеража сладких блюд
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд
- температурный режим хранения сладких блюд, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении сладких блюд
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении напитков
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков
- правила проведения бракеража напитков
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения напитков
- температурный режим хранения напитков, температуру подачи;
- требования к качеству напитков
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении напитков

#### **РАЗРАБОТЧИКИ ООП:**

Алишев М.И., заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ ГРК «Интеграл»  
 Чебанная И.А. , заведующая отделением общественного питания ГБПОУ ГРК «Интеграл»  
 Дибияева М.С., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»  
 Назарова Е.Н., преподаватель ГБПОУ ГРК «Интеграл»