

УТВЕРЖДАЮ  
и.о. директора ГБПОУ РО «ДонТКиБ»  
Данилова И.В.



## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация:** техник-технолог (базовый уровень)

**Нормативный срок обучения:** 3 года 10 месяцев

**Форма обучения:** очная

На базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального  
образования:** естественнонаучный

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»), входящая в состав укрупнённой группы специальностей 19 00 00 Промышленная экология и биотехнологии разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г.

### РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим советом ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»  
Протокол заседания педагогического совета №1  
от «31» августа 2020 г

СОГЛАСОВАНО  
ООО «ВИП» кафе «Сметана»  
Директор Д.С. Пешков



Согласовано  
Директор ИП «А.С. Абачараев»  
«Золотой Колос»  
АРСЛАН САНИЕВИЧ С. Абачараев



## Содержание

<b>1. Общие положения</b> 1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 1.3. Общая характеристика основной образовательной программы ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 1.4. Требования к абитуриенту	<b>4</b>
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b> 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников 2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускника 2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника 2.1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника 2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.	<b>5</b>
<b>3. Учебный план ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (объем вариативной части)</b>	<b>8</b>
<b>4. Аннотация программ дисциплин, профессиональных модулей</b> 4.1. Аннотация программ дисциплин 4.2. Аннотация программ профессиональных модулей	<b>9</b>
<b>5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.</b>	<b>82</b>
<b>6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.</b> 6.1. текущий, рубежный и промежуточный контроль достижений обучающихся. 6.2. государственная итоговая аттестация.	<b>82</b>
<b>7. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций</b>	<b>83</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности (программа подготовки специалистов среднего звена, далее ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуемая ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную средним учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, а также с учетом рекомендованной образовательной программы.

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. №23 (Собрание законодательства РФ, 2013 №4, ст. 293; 2014 №39, ст. 5266) и стандартов World Skills Russia TO 2016 НЧ Выпечка хлебобулочных изделий, TO 2016 НЧ Кондитерское дело, TO 2016 НЧ Поварское дело.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

## 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 23 июля 2014 года № 33234).
3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Минюстом России 30 июня 2013 г. регистрационный № 29200)
4. Приказ Минобрнауки РФ от 26 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
5. Приказ Минобрнауки России от 5 июня 2014 года № 632 « Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки от 29 октября 2013 г. №1199 профессий НПО (приказ Минобрнауки России от 20.09 № 354) и специальностей СПО (приказ Минобрнауки России от 28.09.2009 №355)»
6. Макеты программ профессиональных модулей и учебных дисциплин:
  - а. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);
  - б. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г., №28785).
8. Приказ Минобрнауки России от 4июля 2013 г. №531 «Об утверждении образцов и описание диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» (зарегистрирован Минюстом России 20 августа 2013 г. №29443)
9. Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
10. Приказ Минобрнауки России от16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
11. Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180).
12. Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО (одобренны Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008 года)
13. Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования (Письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования от 20.10.2010 №12-696)
14. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования».
15. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (принят 18.02.2014г.)

16. ПС Повар, утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610 н.
17. ПС Кондитер, утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597 н
18. Стандарты World Skills Russia TO 2019 НЧ Выпечка хлебобулочных изделий, TO 2019 НЧ Кондитерское дело, TO 2019 НЧ Поварское дело.

### 1.3. Общая характеристика основной образовательной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе основного общего образования	Техник - технолог	3 года 10 месяцев

#### 1.4. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение должны иметь документ о получении:

- аттестат об основном общем образовании

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

#### 2.1.1. 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.

#### 2.1.2. 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;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

#### 2.1.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

### 2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

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

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии</li> <li>- понимать общий смысл высказываний на профессиональные темы</li> <li>- строить высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- обосновывать свои действия текущие и планируемые</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность своей будущей профессии</li> <li>- значимость профессии для общества</li> <li>- сущность гражданско – патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</li> </ul>
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность и деятельность подчиненных</li> <li>- находить оптимальные способы решения производственных ситуаций</li> <li>- оптимально оценивать производственную ситуацию и находить эффективные методы её решения</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностные обязанности собственные и подчиненных</li> <li>- критерии оценивания выполнения профессиональных задач</li> </ul>
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватная оценка производственных ситуаций</li> <li>- решение стандартных и нестандартных ситуаций</li> </ul>

ответственность.	- ответственность за принятие собственных решений Знания: - нормативно – правовая база индустрии питания - должностные обязанности и ответственность за их выполнение
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Умения: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации - формат оформления результатов поиска информации
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: - структурировать полученную информацию - выделять наиболее значимое в перечне информации - оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска - использовать средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение Знания: - современные средства и устройства информации - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - систематизацию и хранение информации, полученной с помощью ИКТ
ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Умения: - организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: - психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности - основы проектной деятельности
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Умения: - создание работоспособного коллектива - ответственность за работу команды - решение конфликтных ситуаций, возникающих между членами команды подчиненных Знания: - основы психологии межличностных отношений -
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Умения: - определять задачи профессионального и личностного развития, - заниматься самообразованием - выявлять достоинства и недостатки предпринимательской деятельности - планировать повышение квалификации Знания: - способы повышения квалификации - направления развития индустрии питания
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Умения: - ориентация в условиях смены технологий - владение различными технологиями, в т.ч. и смежными Знания: - состояние рынка труда по профессии - система повышения квалификации

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:  
**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

Код	Наименование
1	2
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>ПМ. 02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной

	(домашней) птицы.
<b>ПМ. 03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ПМ. 05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утверждённую учётно – отчётную документацию
<b>ПМ. 07</b>	<b>Выполнение работ по профессии Повар</b>
ПК 7.1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3.	Готовить простые супы и соусы.
ПК 7.4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО базовой подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

### 3. Учебный план ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Распределение объема вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям осуществлено в соответствии с общими и профессиональными компетенциями по согласованию с работодателями следующим образом

Учебные циклы, учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма распределения часов вариативной части	Кол-во часов
<b>П.00. Профессиональный учебный цикл</b>		
<b>ОП.00. общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Увеличен объем времени инвар. части	16
ОП.02. Физиология питания		4
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья		37
ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности		18
ОП.05. Метрология и стандартизация		18
ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности		10
ОП.08. Охрана труда		2
ОП.10. Техническое оснащение и организация рабочего места	Введена новая учебная дисциплина	131
ОП.11. Арт – визаж и карвинг в кулинарии		43
ОП.12. Калькуляция и учёт в общественном питании		86
ОП. 13 Зарубежная кулинария		66
ОП. 14 Предпринимательство и малый бизнес		50
<b>ПМ.00. Профессиональные модули</b>		
ПП.01	Увеличен объем времени инвар. части	36
ПП.02		18
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		36
ПП. 04		55
МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		83
МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации		18
МДК 07.01 Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса		36
<b>Итого</b>		<b>763</b>



## 4. Аннотации дисциплин и профессиональных модулей по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### 4.1. Аннотации программ дисциплин Общеобразовательный учебный цикл

#### ОУД. 01 «Русский язык»

Изучение дисциплины «Русский язык» направлено на достижение следующих результатов:

*Личностные результаты:*

Воспитание уважения к русскому языку как языку национальной культуры; готовность и способность обучающихся к самоконтролю, саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

*Метапредметные результаты:*

Владение всеми видами речевой деятельности, нормами литературного языка, умение строить связное высказывание, извлекать необходимую информацию из различных источников, способность использовать полученные знания в социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

*Предметные результаты:*

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, владение умением анализировать текст с точки зрения явной и скрытой информации, сформированность умений составлять тезисы, конспекты, аннотации, рефераты, сформированность представлений о системе стилей русского языка

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

#### Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Язык и речь. Функциональные стили речи	Проверочная работа № 1 Практическое занятие №1 Практическое занятие №2	ДКР	Экзамен
Фонетика, орфоэтика, орфография	Практическое занятие №3	Контрольная работа	
Морфология и орфография.	Практическое занятие №4 Практическое занятие №5 Практическое занятие №6		
Морфология и орфография. Служебные части речи	Практическое занятие №7	Контрольная работа	
Морфемика, словообразование	Практическое занятие №8		
Синтаксис и пунктуация. Словосочетание и простое предложение	Практическое занятие №9 Практическое занятие №10		
Синтаксис и пунктуация. Сложные предложения	Практическое занятие №11 Практическое занятие №12		
Способы передачи чужой речи	Практическое занятие №13	Контрольная работа	

#### ОУД. 02 «Литература»

Освоение учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение 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, достигая 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 личного восприятия и интеллектуального понимания.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	188
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	125
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	63
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа	ДКР	Дифференцированный зачет
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа по первоисточникам Проверочная работа № 1 (тест)		
Поэзия II половине XIX века.	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа по первоисточникам Проверочная работа № 2 (тест)	Контрольная работа	

Проза II половины XIX века.	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа по первоисточникам Проверочная работа № 3		
Зарубежная литература.	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа по первоисточникам	Контрольная работа	
Особенности развития литературы и других видов искусства и начале XX века	Фронтальный и индивидуальный опрос Практическая работа		
Особенности развития литературы 20-х годов	Фронтальный и индивидуальный опрос Практическая работа Практическая работа	Контрольная работа	
Особенности развития литературы 30-х-40-х годов	Фронтальный и индивидуальный опрос Практическая работа Практическая работа Практическая работа Письменная работа		
Особенности развития литературы 1950-1980-х годов	Фронтальный и индивидуальный опрос Практическое занятие	Контрольная работа	

### ОУД. 03 «Иностранный язык (английский язык)»

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- *личностных:*
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом 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.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	117
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Отработка навыков устной речи	
Отработка навыков правил чтения на иностранном языке	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение	Л.1 М.1 П.1	Контроль правил чтения буквосочетаний.	Тестовые задания .	Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.	
Тема 1.2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.	
Тема 1.3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.	
Тема 1.4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.	
Тема 1.5. Хобби, досуг	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.	
Тема 1.6. Распорядок дня студента колледжа Описание местоположения объекта	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.	
Тема 1.7. Магазины, товары, совершение покупок	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической и диалогической речи.	
Тема 1.8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической и диалогической речи.	
Тема 1.9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.	
Тема 1.10 Экскурсии и путешествия.	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.	
Тема 2.1. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	Л.4 М.1 П.3	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль использования полученной информации в докладе (учебном проекте) и контроль понимания основного содержания текста.	
Тема 2.2 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности	Л.3 М.4 П.4	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи, чтения и перевода. Контроль использования полученной информации в презентации.	

Тема 2.3. Обычай, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран	Л.4 М.1 П.2	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 2.4. Жизнь в городе и деревне	Л.4 М.3 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль монологической речи.
Тема 3.1 Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания.	Л.2 М.3 П.2	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль диалогической речи. Контроль использования полученной информации в докладе (презентации) и контроль понимания основного содержания текста.
Тема 3.2. Отношения внутри коллектива Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код	Л.4 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль диалогической речи. Контроль использования полученной информации.
Тема 3.3. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда	Л.1 М.1 П.4	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль диалогической речи. Контроль использования полученной информации в докладе (презентации) и контроль понимания основного содержания текста.
Тема 3.4. Выдающиеся исторические события и личности и исторические памятники Финансовые учреждения и услуги	Л.2 М.2 П.2	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль извлечения необходимой информации и использования полученной информации в докладе (презентации)

#### ОУД. 04 «Математика»

Деятельность в обучении дисциплине «Математика» направлено на достижение следующих результатов:

**Личностные результаты –**

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об 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 естественнонаучных 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;

**метапредметные результаты –**

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

**предметные результаты –**

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- сформированность представлений о математических понятиях как о 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 приёмами 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 на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; 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, о статистических закономерностях в реальном мире, об 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.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	52
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
в том числе:	
выполнение домашних заданий	78
подготовка реферата или презентации	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

**Содержание дисциплины и оценочные средства**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5
Раздел 1. Действия над числами				
Множества, операции над ними. Основные обозначения. Множества точек на прямой. Интервалы.	Л4, Л9, М2, ПБ1, ПБ2, ПУ2	Оценка решения задач		Экзамен
Метод координат. Действительные числа	Л4, Л5, Л7, Л9, М2, М3, ПБ1, ПБ2, ПБ3	Оценка решения задач		
Комплексные числа	Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		

1	2	3	4	5
Средние величины (арифметическая, геометрическая, гармоническая)	Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Проценты, вычисления с ними.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Действия с приближенными числами	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Степень с действительным показателем.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Логарифмы и их свойства.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
<b>Раздел 2. Тригонометрические формулы</b>				
Радианное измерение. Синус, косинус, тангенс, котангенс.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Периодичность, четность и нечетность синусов, косинусов, тангенсов, котангенсов.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Теоремы сложения	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Формулы приведения.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Формулы двойного и половинного аргумента.	Л5, Л9, М2, М3, ПУ2	Оценка решения задач		
Преобразование суммы и разности одноименных тригонометрических функций в произведение.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Преобразование произведения тригонометрических функций в сумму. Тождественные преобразования тригонометрических выражений.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Обратные тригонометрические функции.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач	Оценка контрольной работы	
<b>Раздел 3. Функции. Последовательности. Пределы</b>				
Функция. Способы задания. Свойства.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПУ2	Оценка решения задач		
Последовательности. Свойства монотонности и ограниченности.	Л5, Л9, М2, М3, ПУ2	Оценка решения задач		
Предел последовательности. Свойства пределов. Бесконечно малые и бесконечно большие. Предел функции.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Вычисление пределов. Неопределенности.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Степенная, показательная и логарифмическая функции и их графики	Л5, Л7, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Тригонометрические функции	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Обратные функции. Обратные тригонометрические функции	Л5, Л7, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач	Оценка контрольной работы	
<b>Раздел 4. Уравнения и неравенства</b>				
Уравнение. Решения уравнения. Неравенство. Решения неравенства. Решение рациональных уравнений и неравенств.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение иррациональных уравнений и неравенств.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение показательных уравнений.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение логарифмических уравнений.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Системы линейных неравенств с одной переменной.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Линейное уравнение с двумя переменными и его геометрическая интерпретация.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение рациональных неравенств.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Дробно-рациональные неравенства.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение показательных неравенств	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение логарифмических неравенств.	Л5, Л9, М2, М3, ПУ2	Оценка решения задач		
Тригонометрические уравнения.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		

1	2	3	4	5
Тригонометрические неравенства.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
<b>Раздел 5. Системы линейных уравнений и неравенств</b>				
Системы линейных уравнений. Матрицы. Определители. Вычисление определителей. Теорема Крамера.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Операции над матрицами: Умножение на число, сложение, умножение матриц. Понятие об обратной матрице. Матричный метод решения систем.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Использование компьютера и табличного процессора для вычисления определителей, обратных матриц и решения систем линейных уравнений.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2, ПБ8	Оценка расчетов на компьютере		
Системы линейных неравенств с двумя переменными и геометрическая интерпретация их решений.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач	Оценка контрольной работы	
<b>Раздел 6. Применение линейного программирования для решения практических задач</b>				
Практические задачи, приводящие к математической модели линейного программирования.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2, ПУ3	Оценка решения задач		
Схема постановки задачи линейного программирования	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2, ПУ3,	Оценка решения задач		
Решение задачи линейного программирования графическим методом.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2, ПУ3	Оценка решения задач		
<b>Раздел 7. Метод координат. Векторы</b>				
Векторы на плоскости и в пространстве.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2, ПУ3	Устный опрос		
Арифметические операции над векторами. Скалярное произведение векторов.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Уравнения прямой на плоскости: с нормальным вектором, с направляющим вектором.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Взаимное расположение прямых на плоскости. Условие параллельности, перпендикулярности.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Кривые второго порядка и их уравнения.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
<b>Раздел 8. Плоскость и прямая в пространстве</b>				
Основные понятия и аксиомы стереометрии.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2			
Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Взаимное расположение прямой и плоскости	Л5, Л7, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Устный опрос		
Взаимное расположение двух плоскостей. Параллельное проектирование и его свойства.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Устный опрос		
Перпендикулярность прямой и плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Ортогональное проектирование	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Устный опрос		
Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей. Признак перпендикулярности двух плоскостей.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Устный опрос		
Уравнение плоскости в пространстве. Угол между плоскостями и угол между прямыми.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
<b>Раздел 9. Многогранники и тела вращения</b>				
Многогранники. Призма. Параллелограмм. Пирамида. Правильные многогранники.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2			
Площади поверхностей многогранников.	Л5, Л9, М2, М3,	Оценка решения задач		
Тела вращения. Цилиндр. Конус. Усеченный конус. Сфера и шар. Площадь поверхности тел вращения.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Объемы прямых призмы, параллелепипеда и пирамиды.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Объем фигуры с заданной площадью поперечного сечения. Объемы тел вращения	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
<b>Раздел 10. Начала математического анализа</b>				
Задачи, приводящие к понятию производной, ее физический и геометрический смысл. Свойства производной. Производные высших порядков.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПБ5, ПУ2, ПУ4	Оценка решения задач. Устный опрос		



1	2	3	4	5
Таблица производных. Вычисление производных.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПБ5, ПУ2, ПУ4	Оценка решения задач		
Применение производной к исследованию функций.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПБ5, ПУ2, ПУ3, ПУ4	Оценка решения задач		
Первообразная. Неопределенный интеграл. Свойства. Таблица интегралов.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ5, ПУ2, ПУ4	Оценка решения задач		
Определенный интеграл. Приложение к вычислению площадей.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПБ5, ПУ2, ПУ3, ПУ4	Оценка решения задач		
Раздел 11. Элементы комбинаторики, теории вероятностей и математической статистики				
Элементы комбинаторики.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПУ2, ПУ5	Оценка решения задач		
Элементы теории вероятностей.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ7, ПУ2, ПУ5	Оценка решения задач		
Элементы математической статистики.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ7, ПУ2, ПУ5	Оценка решения задач		

### ОУД. 05 «История»

Освоение учебной дисциплины «История» направлено на достижение следующих результатов:

#### *Личностные результаты:*

- российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- гражданскую позицию 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 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;
- навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 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, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

#### *Метапредметные результаты:*

- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) 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 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;
- 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.

*Предметные результаты:*

- Сформировать представления о современной исторической науке, её специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире
- Овладеть комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе
- Сформировать умения применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении
- Овладеть навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников
- Сформировать умения вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике
- Критически относиться к исторической информации, определять её достоверность, разграничивать объективные исторические исследования и попытки фальсификации исторического прошлого

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Работа с исторической литературой	
Подготовка к круглому столу	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Древнейшая стадия истории человечества.	Тестовая работа		Дифференцированный зачет
Цивилизации древнего мира	Фронтальный опрос		
Цивилизации Запада и Востока в Средние века.		Самостоятельная работа	
От Древней Руси к Российскому государству.	Тестовая работа		
Россия в 16-17вв.: от великого княжества к царству.		Контрольная работа	
Страны Запада и Востока в 16-18 вв.	Тестовая работа		
Россия в 17-18 вв.: от царства к империи.		Контрольная работа	
Становление индустриальной цивилизации	Семинар		
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	Тестовая работа		
Российская империя в 19 веке.	Круглый стол		
От Новой Истории к Новейшей		Самостоятельная работа	
Между мировыми войнами	Урок-дискуссия		
Вторая мировая война. Великая Отечественная война		Контрольная работа	
Мир во второй половине 20-21 века.		Тестовая работа №5	
Апогей и кризис советской системы: 1945-1991 гг.».	Самостоятельная работа		
Российская Федерация на рубеже 20-21 вв.			

## ОУД. 06 «Физическая культура»

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

*личностных:*

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие 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, чувства 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, в 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).

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	111
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
Отработка физических упражнений и технических приемов базовых видов спорта	
Подготовка к выполнению норм ГТО	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## Используемые оценочные средства

	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Теоретическая часть			Зачет, дифференцированный зачет
Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО.	Устный опрос		
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	Устный опрос		
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	Устный опрос		
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	Устный опрос	Подготовка рефератов	
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Устный опрос	составление комплекса физических упражнений производственной гимнастики	
Раздел 2. Практическая часть			
Легкая атлетика	Техника бега на короткие дистанции. Метание спортивного снаряда на дальность. Прыжки в длину с разбега. Кроссовая подготовка.		
Гимнастика	Строевые упражнения. ОРУ с предметами и без.	Контрольные тесты	
Спортивные игры	Волейбол. Техника приема и передачи мяча. Поддача мяча через сетку. Атакующий удар. Блокирование. Баскетбол. Техника броска мяча с двух шагов после ведения. Штрафной бросок.	Контрольные тесты	
Атлетическая гимнастика .Работа на тренажерах.	Техника выполнения упражнений силового характера. Выполнение упражнений на подвижность и координацию	Контрольные тесты	

**ОУД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности»**

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

- *личностных:*

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от 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;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины*	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и здоровый образ жизни.	Фронтальный опрос Индивидуальный опрос Практическое занятие №1 Практическое занятие №2	Дифференцированный зачет
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	Фронтальный опрос Индивидуальный опрос Практическое занятие №3 Практическое занятие №4 Практическое занятие № 5 Контрольная работа	
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность	Индивидуальный опрос Тестирование Практическое занятие №6	

	Фронтальный опрос	
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	Фронтальный, индивидуальный опрос Практическое занятие №7 Практическое занятие №8	

### ОУД. 08 «Физика»

Деятельность в обучении дисциплине «Физика» направлено на достижение следующих результатов:

#### Личностные результаты

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя знания в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение; использовать технологические достижения в области физики, для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания, 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 естествознания;

#### Метапредметные результаты:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, 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 естественнонаучной информации и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

#### Предметные результаты:

- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	123
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	85
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	5
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>1</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация

Физика				
Механика	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Входной контроль. Проверка докладов. Лабораторная работа	Письменная работа	
Основы молекулярной физики и термодинамики.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Устный опрос, решение задач Лабораторная работа	Письменная работа	
Электродинамика	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Проверка рефератов. Лабораторная работа	Тестирование	
Колебания и волны	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка конспектов.	Самостоятельная работа	
Оптика	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Решение задач. Устный опрос. Лабораторная работа	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Элементы квантовой физики	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Решение задач. Устный опрос. Лабораторная работа	Письменная работа	

### ОУД. 09 «Обществознание»

Деятельность в обучении дисциплины «Обществознание» направлено на достижение следующих результатов:

*Личностные* результаты:

- 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, чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- гражданская позиция 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;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нём 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.

*Метапредметные* результаты:

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

*Предметные* результаты:

- 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.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы		
Максимальная учебная нагрузка (всего)		154
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		103
в том числе:		
Практические занятия		20
контрольные работы		
Самостоятельная работа обучающегося (всего)		51
в том числе:		
	работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, презентаций,	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

**Содержание дисциплины и оценочные средства**

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Человек и общество	творческие задания, тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Практическая работа №1 Практическая работа №2 Практическая работа №3	ДКР Контрольная работа	дифференцированный зачет
Раздел 2. Духовная культура человека и общества	устный опрос (групповой или индивидуальный); проверка выполнения письменных домашних заданий; тестирование (письменное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме); эссе и иные творческие работы; Практическая работа №4 Практическая работа №5	Контрольная работа	дифференцированный зачет
Раздел 3. Экономика	устный опрос (групповой или индивидуальный); проверка выполнения письменных домашних заданий; тестирование (письменное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме); эссе и иные творческие работы; Практическая работа №6 Практическая работа №7 Практическая работа №8	Контрольная работа	дифференцированный зачет
Раздел 4. Социальные отношения	устный опрос (групповой или индивидуальный); проверка выполнения письменных домашних заданий; тестирование (письменное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме); эссе и иные творческие работы; Практическая работа №9 Практическая работа №10 Практическая работа №11	Контрольная работа	дифференцированный зачет
Раздел 5. Политика	устный опрос (групповой или индивидуальный); проверка выполнения письменных домашних заданий; тестирование (письменное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме); эссе и иные творческие работы; Практическая работа №12 Практическая работа №13	Контрольная работа.	дифференцированный зачет
Раздел 6. Право	Письменный, устный опрос, контроль самостоятельной работы студентов Практическая работа №14 Практическая работа №15 Практическая работа №16 Практическая работа №17 Практическая работа №18 Практическая работа №19 Практическая работа №20	Контрольная работа	

**ОУД. 10 «География»**

Деятельность в обучении дисциплине география направлена на достижение следующих результатов:

*личностные:*

- 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 др. 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;

*метапредметные:*

- 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 от 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;

*предметные:*

- владение представлениями о современной географической науке, её 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, о 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 различного 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 её условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	10
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, работа с географическими картами	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Источники географической информации	Фронтальный, индивидуальный опрос. Самостоятельная работа	Диагностическая контрольная работа	Дифференцированный зачёт
Политическое устройство мира	Фронтальный, индивидуальный опрос. Практическая работа №1 Практическая работа №2	Проверочная работа	
География мировых	Фронтальный, индивидуальный опрос.	Проверочная работа	

природных ресурсов	Практическая работа №3 Практическая работа №4		
География населения мира	Устный опрос, проверка самостоятельной работы, Практическая работа №5 Практическая работа №6	Контрольная работа	
Мировое хозяйство	Устный опрос, проверка самостоятельной работы, Практическая работа №7	Контрольная работа	
Регионы мира	Устный опрос, проверка самостоятельной работы, Практическая работа №8	Контрольная работа	
Россия в современном мире	Устный опрос, проверка самостоятельной работы, Практическая работа №9		
Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	Устный опрос, проверка самостоятельной работы, Практическая работа №10	Контрольная работа	

### ОУД. 11 «Экология»

Деятельность в обучении дисциплине «Экология» направлена на достижение следующих результатов:

*Личностные результаты*

- 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 в обществе;
- умение 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;

*Метапредметные результаты:*

- 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 её достоверность для достижения поставленных целей и

*Предметные результаты:*

- сформированность представлений об экологической культуре как условия 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;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	4
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями,	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета ( комплекс)	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>1</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация

Раздел 1. Введение				
Тема 1.1. Введение	Л-1, Л-2,Л-3,П-1	Фронтальный устный опрос по теме		
Раздел 2.Экология как научная дисциплина.				
Тема 2.1. Общая экология	Л-4,Л-5, М-1,П-1	Фронтальный устный опрос по теме.		Дифференцированный зачет.
Тема 2.2. Социальная экология	Л-5, Л-6, П-2, П-3, М-2, М-3	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов и рефератов		
Тема 2.3. Прикладная экология	Л-4, Л-5,П-2,М-2	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка сообщений и докладов. Тестовый опрос. Проверка выполнения аудиторной практической работы путем эвристической беседы.		
Раздел 3.Среда обитания человека и экологическая безопасность.				
Тема 3.1. Среда обитания человека	Л-4,Л-5,Л-6,М-2, М-4, П-3	Фронтальный устный опрос по теме в форме эвристической беседы. Проверка сообщений и докладов.		Дифференцированный зачет.
Тема 3.2. Городская среда	Л-4,Л-5,Л-6,М-2, М-4, П-3, П-4	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка сообщений и докладов. Реферирование дополнительной литературы. Проверка составления таблицы по вопросу переработки промышленных и бытовых отходов. Тестовый опрос.		
Тема 3.3.Сельская среда	Л-4,Л-5,Л-6,М-2, М-4, П-3, П-4	Фронтальный устный опрос по теме в форме эвристической беседы. Проверка сообщений и докладов.	Контрольная работа	
Раздел 4. Концепция устойчивого развития.				
Тема 4.1 .Возникновение концепции устойчивого развития.	Л-5, Л-6,М-3,П-2	Фронтальный устный опрос. Проверка сообщений и докладов.		Дифференцированный зачет.
Тема 4.2. «Устойчивое развитие»	Л-5, Л-6,М-3,П-2	Фронтальный устный опрос. Проверка сообщений и докладов.		
Раздел 5. Охрана природы.				
Тема5.1. Природоохранная деятельность	Л-5,Л-6,М-1,П-5, П-6	Фронтальный устный опрос. Проверка докладов и видеопредставлений		Дифференцированный зачет.
Тема 5.2. Природные ресурсы и их охрана.	Л-4, П-4, П-5, М-4	Фронтальный устный опрос. Проверка сообщений и докладов.	Контрольная работа	

### ОУД.12 «Основы учебно – исследовательской деятельности»

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны **уметь**:

- самостоятельно писать рефераты, доклады;
- работать со справочной литературой, пользоваться каталогами, составлять библиографию;
- формулировать тему работы, её цели, ставить задачи исследования;
- выступать с докладами, презентациями, принимать участие в дискуссии.

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

- особенности формулировок темы работы, постановки целей и задач исследования, выбора методов исследования;
- об информационных ресурсах, поддерживающих исследовательскую деятельность (включая литературные источники, интернет-ресурсы и др.);
- основные виды научных работ (реферат, научная статья, тезисы и т.д.);
- основы методологии исследовательской деятельности;

- способы и формы представления данных, полученных в результате исследования.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	12
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины «Основы учебно – исследовательской деятельности» и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Работа над ведением научного исследования	Устный фронтальный и индивидуальный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №1	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Раздел 2. Организация исследовательской работы	Устный фронтальный и индивидуальный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №2 Практическая работа №3 Практическая работа №4	Письменная работа	
Раздел 3. Подготовка к публичной защите проекта	Устный фронтальный и индивидуальный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №5	Защита презентаций	

**ОУД. 13 «Астрономия»**

Деятельность в обучении дисциплине «Астрономия» направлено на достижение следующих результатов:

*Личностные результаты*

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя знания в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, астрономии, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания, 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 естествознания;

*Метапредметные результаты:*

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, 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 естественнонаучной информации и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

*Предметные результаты:*

- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	2
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Астрономия				
Тема 1.1 Предмет астрономии. Небесная сфера. Небесные координаты. Связь видимого расположения объектов на небе и географических координат наблюдателя	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка конспектов.	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 2.1 Методы определения расстояний до тел Солнечной системы и их размеров. Определение масс небесных тел	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка конспектов.	Письменная работа	
Тема 3.1 Происхождение Солнечной системы. Малые тела солнечной системы. Источники информации о природе и свойствах небесных тел. Закон смещения Вина. Закон Стефана-Больцмана	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка конспектов. Проверка рефератов.	Тест	
Тема.4.1 Звезды: характеристики, строение, источники энергии. Строение Солнца, солнечной атмосферы. Состав и структура Галактики. Многообразие галактик и их основные характеристики. Эволюция Вселенной	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка конспектов, докладов.	Письменная работа	

#### ОУД. 14 «Информатика»

Деятельность в обучении дисциплине «Информатика» направлено на достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

Код	Достижимые результаты
Л1	чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий
Л2	осознание своего места в информационном обществе
Л3	готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий
Л4	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

Л5	умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций
Л6	умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов
Л7	умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту
Л8	готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций

*Метапредметные результаты*

Код	Достижимые результаты
М1	умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
М2	использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
М3	использовать различные информационные объекты в изучении явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
М4	использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
М5	анализировать и представлять информацию, представленную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
М6	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;
М7	публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

*Предметные результаты:*

Код	Достижимые результаты
П1	сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
П2	владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций и умением анализировать алгоритмы;
П3	использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
П4	владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
П5	владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
П6	сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
П7	сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
П8	владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
П9	сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
П10	понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
П11	применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы*

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
Лабораторные работы	24
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	50
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

*Содержание дисциплины и оценочные средства*

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Введение Информация и информационные процессы	Л1, Л2, Л3, Л4, Л6, П1	Оценка устного ответа Оценка реферата Практическая работа №1		Дифференциальный зачет

Раздел 2. Средства информационных и коммуникационных технологий	Л3, Л4, Л6, Л7, М1, М2, М3, М4, М7, М8. ПЗ	Оценка решения задач Оценка устного ответа Практическая работа №2 Самостоятельная работа	Оценка контрольной работы	
Раздел 3. Технологии создания и преобразования информационных объектов	Л3, Л4, Л6, П4	Оценка устного ответа, реферата Практические работы №3-12	Оценка контрольной работы	

### ОУД. 15 «Химия»

Деятельность в обучении дисциплине «Химия» направлено на достижение следующих результатов:

#### Личностные результаты

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя знания в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение; использовать технологические достижения в области химии, для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания, 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 естествознания;

#### Метапредметные результаты:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, 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 естественнонаучной информации и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

#### Предметные результаты:

- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	30
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

#### Содержание дисциплины химия и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный	Промежуточная

	результатов обучения <sup>2</sup>		контроль	аттестация
Раздел 1 Общая и неорганическая химия	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Введение. Основные понятия и законы химии. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Входной контроль. Проверка докладов.		Дифференцированный зачет
Тема 1.2. Строение вещества. Вода. Растворы.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов.		
Тема 1.3. Химические реакции	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 1.4. Классификация неорганических соединений. Металлы и неметаллы.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка рефератов.	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Раздел 2. Органическая химия	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений. Углеводороды и их природные источники	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 2.2. Кислородсодержащие органические соединения. Азотсодержащие органические соединения.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов.		
Тема 2.3. Полимеры.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка конспектов.		Дифференцированный зачет
Раздел 3. Химия и жизнь	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 3.1. Химия и организм человека	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка рефератов.		
Тема 3.2. Химия в быту	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Защита лабораторных работ. Проверка докладов.		

#### ОУД. 16 «Биология»

Деятельность в обучении дисциплине «Биология» направлено на достижение следующих результатов:

*Личностные* результаты

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя знания в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение; использовать технологические достижения в области биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

<sup>2</sup> Личностные, метапредметные, предметные



- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания, 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 естествознания;  
*Метапредметные результаты:*
- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, 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 естественнонаучной информации и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;  
*Предметные результаты:*
- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

#### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	11
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### Содержание дисциплины Биология и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>3</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Входной контроль.	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Раздел 1. Наиболее общие представления о жизни	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка рефератов. Проверка конспектов.	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Раздел 2. Организм человека и основные проявления его жизнедеятельности	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Раздел 3. Человек и окружающая среда	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.	Письменная работа	Дифференцированный зачет

# Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

## ОГСЭ. 01 Основы философии

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

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;

**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

### Виды учебной работы и объем учебных часов

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
Практические занятия	8
Контрольные работы	
Самостоятельная работа студентов	12
В т.ч. выполнение домашних заданий по темам	
Промежуточная аттестация в форме зачета	

### Содержание учебной дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Предмет и история философии	Устный опрос фронтальный и индивидуальный. Самостоятельная работа	Контрольная работа по разделу 1	Дифференцированный зачет
Раздел 2 Структура и основные направления философии	Устный опрос фронтальный и индивидуальный. Самостоятельная работа		

## ОГСЭ. 02 История

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа ориентирована на достижение 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.

Рабочая программа призвана решить следующие 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 учёта исторического опыта последней четверти XX века в современном социально-экономическом, политическом и культурном развитии России.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- основные направления развития 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) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении

национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
Практические занятия	44
Самостоятельная работа	12
В том числе подготовка сообщений на актуальные политические события	
Проработка учебной литературы и самопроверка	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.	У1 З 1-4			Зачет
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	У1 З 1-4	Индивидуальный и фронтальный опрос Дискуссия Практические работы Самостоятельная работа		
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	У1 З 1-4	Индивидуальный и фронтальный опрос Дискуссия Практические работы Самостоятельная работа	Контрольная работа	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.				
Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	У 2 З 1-7	Индивидуальный и фронтальный опрос Дискуссия Практические работы Самостоятельная работа		
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	У 2 З 1-7	Индивидуальный и фронтальный опрос Дискуссия Практические работы Самостоятельная работа		
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	З 1-7 У 2	Индивидуальный и фронтальный опрос Дискуссия Практические работы Самостоятельная работа		
Тема 2.4. Развитие культуры в России	У 2 З 1-7	Индивидуальный и фронтальный опрос Дискуссия Практические работы Самостоятельная работа		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире	З 1-7 У 2	Индивидуальный и фронтальный опрос Дискуссия Практические работы Самостоятельная работа	Контрольная работа	

**ОГСЭ. 03 «Иностранный язык (Английский)»**

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

**Формируемые компетенции**

Речевая компетенция, языковая компетенция, социокультурная компетенция, учебно-познавательная компетенция.

**Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины**

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 освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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

#### Содержание дисциплины

##### Раздел 1. Введение.

##### 1.1 Вводно-коррективный курс

##### Раздел 2. Социально-бытовая тематика

2.1 Место учебы. Моя будущая специальность. Персонал ресторана 2.2 Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, приглашения, выражения, благодарности, извинения. **Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд.** 3.1 Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. 3.2 Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики 3.3 Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов 3.4 Рыба. Продукты моря 3.5 Речевой этикет: «Встреча гостей, приветствие. Предложение места, меню. Рекомендации блюд, вин, напитков из предложенного меню» 3.6 Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики 3.7 Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики 3.8 Разговорная практика. Диалоги по предложению блюд на завтрак 3.9 Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли 3.10 Разговорная практика. Диалоги по теме: «В баре, у барной стойки»

##### Раздел 3. Диетическое питание.

3.1. Диетическое питание 3.2 Составление диетического меню и предложение диетических блюд 3.3 Разговорная практика. Диалоги «Здоровое питание»

**Раздел 4. Специальное обслуживание** 7.1 Этикет письменного общения 7.2 Заказ обеда по телефону 7.3 Деньги. Расчет с посетителем

**Раздел 5. Страна изучаемого языка.** 5.1 Великобритания 5.2 Лондон – столица Великобритании 5.3 Традиции и обычаи Великобритании 5.4 Культурная жизнь Лондона

**Раздел 6. Деловая поездка за рубеж** 6.1 Подготовка к путешествию. Покупка билета 6.2 Разговорная практика. Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером, отправляясь в деловую поездку в Великобританию»

**Раздел 6. Кухни народов мира** 6.1 Питание иностранных туристов в России 6.2 Питание англичан 6.3 Особенности питания американцев 6.4 Немецкая кухня 6.5 Итальянская кухня. Кулинарные характеристики 6.6 Скандинавская кухня 6.7 Французская кухня 6.8 Восточная кухня 6.9 Особенности обслуживания

**Раздел 7. Гостиница** 7.1 Ориентировка в городе 7.2 Службы гостиниц. Диалоги по теме 7.3 Разговор с администратором гостиницы

**Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах**

Практические занятия с элементами деловой игры, ролевой игры, уроки-дискуссии, конкурсы, викторины, решение ситуаций с применением мозгового штурма «Brainstorming», метод критического мышления через чтение и письмо.

Написание сочинений, деловых Аудио и видеоматериалы по Великобритании, к бизнес - курсу английского языка, к курсу английской разговорной речи, Английский в диалогах, «ДВД-Деловой результат», Оксфорд с интерактивным диском.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	186
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	162
Самостоятельная работа	24
Практические занятия	144
В том числе	
Выполнение лексических, фонетических и грамматических упражнений	
Составление рецептов блюд из мяса, птицы, блюда из морепродуктов на иностранном языке.	
Подготовка сообщений, докладов	
Промежуточная аттестация в форме Д/З	

#### Оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 1.1.	У.1,2,6 3.1,2,3	Контроль сообщения по теме		
Тема 1.2.	У.1,2,3,4,5,6 3.1,2,3,4,5	Контроль монологической речи.		
Раздел 2			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет

Тема 2.1.	У.1,4 3.1,3	Контроль монологической речи.		
Тема 2.2.	У.1,3 3.1,2,3	Фронтальный и индивидуальный опрос по теме. Контроль сообщения.		
Тема 2.3.	У.1,2,4,6 3.1,3,4	Контроль составления анкет, резюме.		
Тема 2.4.	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос по теме.		
Раздел 3			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 3.1.	У.1 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики.		
Тема 3.2.	У.2,3 3.1,2	Контроль перевода рецептов блюд из овощей.		
Тема 3.3.	У.1 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики.		
Тема 3.4.	У.2,3 3.1,2	Контроль перевода рецептов блюд из фруктов, ягод.		
Тема 3.5.	У.1,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Раздел 4			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 4.1.	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов блюд из мяса, птицы, дичи.		
Тема 4.2.	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов блюд из рыбы и морепродуктов.		
Тема 4.3.	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов горячих, холодных рыбных блюд.		
Тема 4.4.	У.1,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов из предложенного меню.		
Тема 5.1.	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов.		
Раздел 5			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 5.2.	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов.		
Тема 5.3.	У.2,3 3.1,2	Контроль перевода рецептов различных коктейлей, холодных и горячих напитков.		
Тема 5.4.	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме.		
Раздел 6			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 6.1.	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 6.2.	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 6.3.	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 6.4.	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		

Тема 6.5.	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 6.6.	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 6.7.	У.2,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль этикета письменного общения. Контроль составления писем		
Тема 6.8.	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме. Контроль диалогической речи.		
Тема 6.9	У.1,4,5,6 3.1,2,3,6	Контроль диалогической речи по ситуациям.		
Тема 6.10.	У.1,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Раздел 7			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 7.1	У.1,4,5,6 3.1,2,3,6	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 7.2.	У.1,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Раздел 8			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 8.1.	У.1,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по основным видам меню.		
Тема 8.2	У.1,4,5,6 3.1,2,3,6	Контроль диалогической речи по ситуациям.		
Тема 8.3.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 8.4.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 8.5	У.3,4 3.1,2	Контроль составления меню ужина.		
Раздел 9			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 9.1.	У.3,5 3.1,2,3	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль составления диетического меню.		
Тема 9.2	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме.		
Тема 9.3.	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль диалогической речи по ситуациям.		
Раздел 10			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 10.1.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 10.2	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Тема 10.3.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме. Контроль составления сбалансированного питания.		
Тема 10.4	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме.		
Тема 10.5.	У.1,2,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщений по теме.		
Раздел 11			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
Тема 11.1.	У.1,2,3 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		

		Перевод рецептов блюд русской кухни.		
Тема 11.2	У.1,2,3 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов блюд донской кухни.		
Тема 11.3.	У.1,3,4 3.1,2,3,4,5	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов блюд английской кухни.		
Тема 11.4	У.1,3,4 3.1,2,3,4,5	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов итальянской кухни.		
Тема 11.5.	У.1,3,4 3.1,2,3,4,5	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов скандинавской кухни.		
Тема 11.6.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов французской кухни.		
Тема 11.7.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов китайской кухни.		
Тема 11.8.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов японской кухни.		
Тема 11.9.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов кавказской кухни.		

#### ОГСЭ. 04 «Физическая культура»

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

**знать:** о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

#### Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 6 ОК 8

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
Теоретические занятия	
практические занятия	156
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе:	
Написание рефератов.	
Изучение учебной литературы и самопроверка. Посещение спортивной секции. Составление комплекса физических упражнений производственной гимнастики для работников умственного труда. Составление комплекса общей физической подготовки для работников умственного труда. Судейство соревнований по легкой атлетике. Судейство соревнований по Волейболу. Изучение правил игры и судейство по Баскетболу.	
Промежуточная аттестация в форме зачета и Д.З.	

Содержание дисциплины:  
Введение  
Раздел 1. Легкая атлетика  
Раздел 2. Спортивные игры  
Раздел 3. Настольный теннис  
Раздел 4. Баскетбол

Используемые в КОС оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение. Физические способности человека и их развитие.	3 1 OK2 OK3 OK6	Устный опрос		Дифференцированный зачет.
Тема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого старта.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов		
Тема 1.2 Техника метания гранаты на дальность способом из-за спины через плечо. «500-700гр.»	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов.		
Тема 1.3 Техника прыжка в длину с разбега способом (согнув ноги)	У1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов.		
Тема 1.4 Техника бега на дистанцию 2000 метров(д) и 3000 метров(ю).	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов.		
Техника эстафетного бега. Бег по прямой и виражу, на стадионе.	У1 OK2 OK3 OK6	Выполнение контрольных заданий.	Зачет	
Тема 2.1 Волейбол. Техника приема и передачи мяча сверху, снизу двумя руками.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных заданий с мячом.		
Тема 2.2 Техника подачи мяча: верхняя и нижняя прямая подача.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных заданий .		
Тема 2.3 Баскетбол. Техника ведения мяча , передачи мяча : двумя руками от груди с отскоком от пола , одной рукой от плеча. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди , высокого мяча с отскоком от пола.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение заданий с мячом.		Дифференцированный зачет
Тема 2.4 Техника броска мяча с двух шагов после ведения.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов.		
Тема 2.5 Техника выполнения штрафного броска.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов.	Зачет	
Тема 3.1 Строевые упражнения. Общеразвивающие упражнения.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение СУ; ОРУ по распоряжению.		
Тема Общая физическая подготовка. Профессионально-прикладная физическая подготовка	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Совершенствование техники выполнения упражнений силового характера. Выполнение контрольных нормативов.	Зачет	



## Математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН)

### ЕН. 01 «Математика»

Относится к математическому и естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- решать системы линейных уравнений;
- вычислять пределы функции, дифференцировать и интегрировать функции;
- производить операции над комплексными числами.
- вычислять неопределенные интегралы методами замены и интегрирования по частям;

**Вариативная часть – (уметь):**

- вычислять неопределенные интегралы посредством разложения подынтегральной функции на слагаемые;
- вычислять определенные интегралы по формуле Ньютона-Лейбница методами подстановки и по частям;
- вычислять несобственные интегралы.

**знать:**

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики; основы интегрального и дифференциального исчисления.

**Вариативная часть – (знать):**

основные понятия линейной алгебры, свойства матриц и определителей, транспонированные и обратные матрицы и их свойства;

основные теоремы и методы решения систем линейных уравнений – Гаусса, Крамера, матричный метод.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции

ОК 1-5 ОК 8-10ПК 1.1 ПК 3.1

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	78
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	26
в том числе:	
Изучение учебной литературы и самопроверка (решение примеров)	
Подготовка докладов, сообщений, презентаций	
Написание рефератов	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**Распределение объема вариативной части:**

Наименование разделов и тем:	Число часов обязательной учебной нагрузки
Раздел 1. Теория пределов	2
Раздел 2. Дифференциальное и интегральное исчисление	2
Раздел 3. Линейная алгебра с элементами линейного программирования	3
Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики	2
Раздел 5. Элементы теории комплексных чисел	3
<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>12</b>

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1. Предел функции. Непрерывность функции.	ОК 4. Знать понятие непрерывности, свойства пределов. Уметь вычислять пределы.	Опрос у доски, работа с карточками.	Опрос у доски	Экзамен
Тема 2.1. Производные функции.	ОК 5. Знать свойства производных. Уметь вычислять производные.	Опрос у доски. Решение примеров.	Решение индивидуальных заданий	экзамен

Тема 2.2. Исследование функции с помощью производной.	ОК 8. Знать основные теоремы, связанные с исследованием функций. Уметь исследовать функции при помощи производных.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 2.3. Неопределённый интеграл.	ОК 8. Знать: основные правила и формулы интегрирования. Уметь: вычислять неопределённые интегралы при помощи таблиц, метода интегрирования по частям и методом замены.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 2.4. Определённый интеграл.	ОК 3. Знать формулу Ньютона-Лейбница. Уметь вычислять определённые интегралы и площади плоских фигур.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 3.1. Матрицы, определители.	ОК 2. Знать: основные свойства матриц и определителей. Уметь выполнять операции над матрицами, вычислять обратные матрицы и определители.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 3.2. Решение систем линейных уравнений	ОК 4. Знать основные теоремы о решении линейных уравнений. Уметь решать системы линейных уравнений методом Гаусса, Крамера и матричным методом.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 3.3. Элементы линейного программирования	ОК 5. Знать основные понятия теории линейного программирования. Уметь решать задачи линейного программирования.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 4.1. Элементы теории вероятностей и комбинаторики	ОК 1. Знать основные понятия теории вероятностей и комбинаторики. Уметь решать задачи теории вероятностей.		Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 4.2. Элементы математической статистики	ОК 1. Знать основные понятия математической статистики. Уметь решать простейшие статистические задачи.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Раздел 5. Элементы теории комплексных чисел.	ОК 1. Знать определение и основные свойства комплексных чисел. Уметь производить операции над комплексными числами.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен

#### ЕН. 02 Экологические основы природопользования

Относится к математическому и естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Формируемые компетенции

ОК 1-10; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5

Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

**В результате освоения 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 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.

**Вариативная часть – (уметь):**

Проводить экологическую оценку производств и предприятий;

**(знать):**

Определение среды обитания и адаптации;

Положения эволюционной теории Ч. Дарвина, объясняющей пути приспособления организмов к условиям окружающей среды;

Роль человеческого фактора в решении проблем экологии;

Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции;

Масштабы и аспекты проблемы народонаселения;

Причины различий между коэффициентами рождаемости развитых и развивающихся стран.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	78
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
Практические работа	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	26
в том числе:	
изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	
составление опорного конспекта	
рефераты	
сообщения	
внеаудиторская практическая работа	
доклады с сообщениями	
<i>Промежуточная аттестация в форме (указать) дифференцированного зачета</i>	

**Распределение объема вариативной части:**

Наименование разделов и тем:	Число часов обязательной учебной нагрузки
Тема 1.2 Особенности взаимодействия общества и природы	5
Тема 1.3 Условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса	5
<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>10</b>

**Содержание и используемые оценочные средства:**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение	У- 1,2 З- 1,2,3		Контрольная работа	Дифференцированный зачет
Тема 1.1	У- 3,4 З- 1,2,12,13,14	Фронтальный устный опрос по теме Проверка докладов Проверка сообщений Проверка внеаудиторной практической работы на тему: «Изучение закономерностей воздействия разнообразных факторов на организмы и их использование в профессиональной деятельности»		
Тема 1.2	У- 1,2 З- 2,3,5	Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений Проверка докладов Проверка составления таблиц по теме: 1. Основные		

		параметры шумовых воздействий на здоровье человека. 2. Биоконцентрирование загрязняющих веществ в водной среде.	
Тема 1.3	У- 1,3,4 З- 3,4,5,17,18	Фронтальный устный опрос по теме Проверка рефератов	
Тема 1.4	У- 3 З- 10,15,16	Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений	
Тема 1.5	У- 3,4 З- 5,6	Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений Проверка рефератов Проверка составления таблицы на тему: «Промышленная классификация отходов производства и потребления»	
Тема 1.6	У- 1,2 З- 4,7	Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений Проверка составления таблицы на тему: «Регламенты экологической безопасности»	
Тема 1.7	З- 5,8	Фронтальный устный опрос по теме Проверка докладов Проверка реферирования литературы	
Тема 1.8	З- 8,9,10	Фронтальный устный опрос по теме Проверка докладов Проверка рефератов	
Тема 1.9	З- 9,10,11	Проверка рефератов	

### ЕН. 03 «Химия»

Относится к математическому и естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

#### **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения 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 технологических процессов производства пищевых продуктов;

Производить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций;

Использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа,

подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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

основные понятия и законы химии;

агрегатные состояния вещества – *вариативная часть*;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

влияние различных факторов на скорость химической реакции, в том числе скорости технологических процессов (природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры, концентрации реагирующих веществ) – *вариативная часть*;

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;

технологические свойства различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции – *вариативная часть*;

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;

качественные реакции различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции – *вариативная часть*;

приемы безопасной работы в химической лаборатории.

#### **Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>104</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	34
практические занятия	
контрольные работы	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
Подготовка к контрольной работе	
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	
Подготовка докладов, сообщений	
Написание рефератов	
Составление опорного конспекта по теме	
Работа над исследовательскими проектами	
Подготовка к лабораторным работам	
Оформление лабораторных работ	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамен</i>	

Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1	<b>Раздел 1. Теоретические основы химии</b>	<b>10</b>
	Тема 1.2. Агрегатные состояния вещества	6
	Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	4
2	<b>Раздел 2. Дисперсные системы.</b>	<b>10</b>
	Тема 2.4. Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов.	8
3.	<b>Раздел 3. Химический анализ.</b>	<b>2</b>
	Тема 3.5. Качественные реакции различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	2
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>20 часов</b>

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. Теоретические основы химии</b>	3..1. – 3. .8., 3..11. У.1, У.3., У.4.		Контрольная работа	Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Теоретические основы химии	3.1., У.1., У.3.	Входной контроль. Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема. 1.2. агрегатные состояния вещества.	3.2., У.3., У.5., У.10	Устный индивидуальный опрос. Проверка проектов. Проверка лабораторной работы.		
Тема 1.3. химическая кинетика и катализ.	3.4. – 3.8., У.3, У.4., У.5., У.10.	Фронтальный письменный опрос. Фронтальный письменный опрос. Решение индивидуальных задач. Проверка лабораторной работы.		
Тема 1.4. Свойства растворов	3.8., У.3, У.4., У.5., У.10.	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов.		
Тема 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция.	3.12, У.5., У.10.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов.		
<b>Раздел 2. Дисперсные системы.</b>	3.9. – 3.12, У.3. – У.5., У.10		Контрольная работа	
Тема 2.1. Дисперсные системы.	3.12.	Устный опрос.		
Тема 2.2. Коллоидные	3.12., У.5., У.10	Проверка исследовательских		

растворы		исследовательских проектов. Проверка индивидуальных практических заданий. Проверка лабораторных занятий.	Проверка рефератов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	3.12., У.5., У.10		Проверка докладов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.	
Тема 2.4. Физико-химических изменений важнейших органических веществ пищевых продуктов.	3.9., 3.10., У. 5., У. 10		Проверка докладов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.	
<b>Раздел 3. Химический анализ.</b>	У.5. – У.10., 3.13 – 3.18.			Контрольная работа
Тема 3.1. Основы лабораторного анализа. Классификация катионов и анионов.	У.5. – У.8., У. 10., 3.13, 3.15. – 3.18		Проверка докладов. Устный индивидуальный опрос.	
Тема 3.2. Первая аналитическая группа катионов.	У.5. – У.8., У. 10., 3.13, 3.15. – 3.18		Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.3. Вторая аналитическая группа катионов	У.5. – У.8., У. 10., 3.13, 3.15. – 3.18		Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.4. Третья аналитическая группа катионов.	У.5. – У.8., У. 10., 3.13, 3.15. – 3.18		Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.5. Четвертая аналитическая группа катионов.	У.5. – У.8., У. 10., 3.13, 3.15. – 3.18		Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.6. Анионы. Анализ сухой соли. Частные реакции органических веществ.	У.5. – У.8., У. 10., 3.13, 3.15. – 3.18		Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.6. Гравиметрический (весовой) анализ.	У.5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15.		Устный опрос. Проверка лабораторной работы.	
Тема 3.7. Метод нейтрализации.	У.5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15.		Устный опрос. Проверка лабораторной работы.	
Тема 3.8. Методы окисления-восстановления.	У.5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15.		Устный опрос. Проверка сообщений. Проверка лабораторной работы.	
Тема 3.9. Методы осаждения и комплексообразования.	У.5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15.		Фронтальный письменный опрос. Проверка лабораторной работы.	

# Профессиональный цикл

## Общепрофессиональные дисциплины

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

Формируемые компетенции

ОК 1-10; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5

Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

Использовать лабораторное оборудование;

Определять основные группы микроорганизмов;

Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

Соблюдать санитарно – гигиенические требования в условиях пищевого производства;

Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

**В результате освоения 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.

**Вариативная часть: Уметь:**

Овладение техникой микроскопирования микроорганизмов; Овладение методами подавления жизнедеятельности вредных для человека микробов;

Проводить анализ санитарного состояния объектов внешней среды;

Определять микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции;

**Знать:**

Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря и оборудования;

Схему микробиологического контроля;

Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов;

Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика;

Гельминтозы: характеристика, способы заражения человека, меры профилактики;

Санитарные правила применения пищевых добавок;

Перечень разрешенных и запрещенных добавок;

Гигиеническую оценку качества готовой пищи;

Бактериологический контроль качества.

### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	84
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	56
в том числе:	
лабораторные занятия	15
практические занятия	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	28
в том числе:	
изучение учебной литературы и самопроверка	
подготовка к лабораторным и практическим работам	
Оформление лабораторных и практических работ	
доклады	
конспекты с сообщениями	
знакомство с нормативной документацией	
составление таблиц по теме	
рефераты	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Распределение объема вариативной части:

Наименование разделов и тем	Число часов
-----------------------------	-------------

	обязательной учебной нагрузки
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>	
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	1
Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	1
Тема 1.5 Распространение микроорганизмов в природе	1
Тема 1.6 Патогенные микроорганизмы	1
Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	1
<b>Раздел 2. Гигиена и санитария П.О.П.</b>	
Тема 2.2 Пищевые заболевания. Гельминты и их профилактика	1
Тема 2.4 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию П.О.П.	1
Тема 2.6 Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.	1
<b>Всего часов:</b>	<b>8</b>

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства представлены в таблице:

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>			Контрольная работа	Дифференцированный зачет
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	У – 2,7 З – 2,3	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка лабораторных работ;		
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	У – 3 З – 3,10	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка рефератов на тему: «Обеспечение клеток энергией»		
Тема 1.3 Важнейшие микробиологические процессы	У – 8,9,10 З – 5,9,10	Фронтальный письменный опрос по теме; проверка составления таблицы по теме: «Характеристика процессов брожений»;		
Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	У – 3,8,9 З - 4,5,9,10	Фронтальный устный опрос по теме; проверка сообщений по теме: «Современные методы хранения пищевых продуктов»; Проверка лабораторной работы		
Тема 1.5 Распространение микроорганизмов в природе	У – 8,9 З – 5,6,9,10,11	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка составления таблиц по теме: «Наличие сапрофитных и патогенных микробов в почве, воде и воздухе» Проверка лабораторных работ;		
Тема 1.6 Патогенные микроорганизмы	У – 3,8,9, З – 7,8,9	Фронтальный устный опрос по теме		
Тема 1,7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	У – 6,8,10 З – 9,10,14,18,19,20	Фронтальный устный опрос по теме; проверка сообщений на тему: «Органолептические показатели видов порчи пищевых продуктов»; Проверка составления схемы микробиологического контроля; Проверка лабораторных работ;		
<b>Раздел 2 Гигиена и санитария П.О.П.</b>			Контрольная работа	
Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания	У – 4,9 З – 9,10,11,12,13	Фронтальный устный опрос по теме; проверка рефератов на тему: «Здоровый образ жизни – вред курения, алкоголя и наркотиков на здоровье человека»		
Тема 2.2 Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	У – 2,3,6 З – 8,9,10,13,16,17	Фронтальный устный опрос по теме; проверка составления таблиц по теме: «Пищевые инфекции, интоксикации и токсикоинфекции»; Проверка практической работы		
Тема 2.3 Санитарно-	У – 8,9 З – 5,6,13,21	Фронтальный устный опрос по теме; проверка сообщений на тему: «Гигиена		



эпидемиологические требования к факторам внешней среды		воздуха П.О.П. (физические свойства, микробное загрязнение)»	
Тема 2.4 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию	У – 4,5,9 З – 9,11,13	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка сообщений по теме: «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация»; Проверка практических работ;	
Тема 2.5 Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	У – 3,6, З – 9,13,14,21	Фронтальный устный опрос по теме; проверка рефератов по теме: «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	
Тема 2.6 Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий	У – 3,4,6,9 З – 9,10,14,15,20	Фронтальный устный опрос по теме; проверка сообщений на тему: «Гигиеническая оценка качества готовой пищи»; проверка практической работы	
Тема 2.7 Правовые основы санитарии	У – 3,4,6,9 З – 10,13,14,15,21	Проверка изучения нормативных документов, регламентирующих работу П.О.П. Промежуточная контрольная работа	

## ОП. 02 Физиология питания

Формируемые компетенции

ОК 1-10; ПК 1.1-13; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5

Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

Роль пищи для организма человека;

Основные процессы обмена веществ в организме;

Суточный расход энергии;

Состав, физиологическое значение, энергетическую 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 лечебно-профилактического питания;

Методики составления рационов питания;

Основные понятия и термины микробиологии;

### **Вариативная часть (уметь):**

Производить бракераж.

### **(знать):**

Основные факторы, вредящие процессу пищеварения. Непереносимость пищи.

Источник происхождения, пищевую ценность и основные свойства:

Молока и молочных продуктов;

Мясных продуктов и заменителей мяса;

Продуктов из зерна, овощи и фрукты;

Жиры, масла, сахар и сладости;

Основные принципы обогащения пищи;

Изменение пищевой ценности при тепловой обработке;

Адекватное питание;

Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и др.);

Правила самостоятельного выбора здорового питания для каждого человека;

Понятие о полноценности диеты.

### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	44
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	22
в том числе:	
изучение учебной литературы и самопроверка	
подготовка к практическим занятиям	
оформление практических работ	
Составление опорного конспекта по теме	
рефераты	
составление таблиц по теме	
внеаудиторная практическая работа	
доклад с сообщением	
Знакомство с нормативной документацией	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**Содержание дисциплины и используемые оценочные средства:**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение	З – 1,2,13,20			Дифференцированный зачет
Тема 1. Пищеварение	З – 1,6,7,12,13	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка докладов на тему: «Эссенциальные нутриенты пищи»		
Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	У – 1 З – 1,4,5,9	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка рефератов на тему: «Проведение бракеража на П.О.П» Проверка кроссвордов		
Тема 3 Пищевая ценность продуктов питания.	У – 1,4 З – 14,15,16,17,18	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка рефератов на тему: «Генетически модифицированные источники пищи».		
Тема 4 Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	У – 1 З – 19,20	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка сообщений о сохранении витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов		
Тема 5 Обмен веществ и энергии	У – 2 З – 3,4,20	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка составления таблиц по определению интенсивности энергозатрат: 1. КФА – коэффициент физической активности; 2. Калорические коэффициенты лакомств.		
Тема 6 Рациональное питание и физиологические основы его организации.	У – 2,3,4 З – 10,12,21,22	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка практической работы; Проверка рефератов на тему: «Современные взгляды на проблемы рационального питания»		
Тема 7 Питание детей и подростков	У – 2,3 З – 9,10,12	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка практической работы; Проверка внеаудиторной практической работы по теме: «Составление меню и расчет химического состава собственного рациона питания»		
Тема 8 Диетическое питание	У – 1,2,3 З – 10,11,12,23	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка практической работы; Проверка сообщений.		
Тема 9	У – 14		Промежуточная	

Пицца как источник токсических и биологически активных веществ	3 – 20,21,22		контрольная работа	
--	--------------	--	--------------------	--

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

#### Формируемые компетенции

ОК 1-10 ПК-1.1.-1.3. ПК- 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1.-4.4. ПК 5.1-5.2. ПК 6.1.-6.5. ДПК

#### Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения 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;

##### 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.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>116</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>77</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>39</i>
в том числе:	
Подготовка к контрольной работе	
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	
Подготовка докладов, сообщений	
Написание рефератов	
Составление опорного конспекта по теме	
Работа над исследовательскими проектами	
Подготовка к лабораторным работам	
Оформление лабораторных работ	
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>	

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>				Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка	У.2. 3.1.,3.2.	Входной контроль. Фронтальный устный опрос по		

<b>продовольственных товаров</b>		теме.		
Тема 1.2. <b>Пищевая ценность, химический состав продуктов питания.</b>	3.1.,3.2.	Устный индивидуальный опрос. Решение индивидуальных задач.		
Тема 1.3. <b>Оценка качества продовольственных товаров</b>	У2. 3.2., 3.4	Фронтальный письменный опрос. Решение индивидуальных задач.		
Тема 1.4. <b>Хранение продовольственных товаров</b>	У2. 3.3, 3.4	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Проверка исследовательских работ.		
Тема 1.5. <b>Консервирование продовольственного сырья</b>	3.3	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы. Проверка исследовательских работ.	Контрольная работа	
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>				Дифференцированный зачет
Тема 2.1. <b>Зерномучные товары</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Устный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий. Проверка исследовательских работ.		
Тема 2.2. <b>Плодовоовощные товары</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.3. <b>Вкусовые товары</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка исследовательских работ.		
Тема 2.4. <b>Кондитерские товары</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Проверка докладов. Фронтальный письменный опрос.		
Тема 2.5. <b>Пищевые жиры</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Устный индивидуальный опрос. Проверка рефератов		
Тема 2.6. <b>Молочные товары</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий. Заслушивание сообщений.		
Тема 2.7. <b>Яйцо и продукты его переработки</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.8. <b>Мясные товары</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий. Заслушивание сообщений.		
Тема 2.9. <b>Рыбные товары</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий. Заслушивание сообщений.		
Тема 2.10. <b>Пищевые концентраты</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Устный индивидуальный опрос.	Контрольная работа	
<b>Раздел 3. Организация хранения и учета товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания</b>				
Тема 3.1. <b>Складское хозяйство</b>	У4., У5. 3.4., 3.7.	Входной контроль. Устный фронтальный опрос.		
Тема 3.2. <b>Виды снабжения на предприятиях общественного питания</b>	У1. 3.2., 3.3., 3.16	Устный фронтальный опрос. Проверка заполнения бухгалтерских документов.		
Тема 3.3. <b>Приемка товара на складе покупателя</b>	У2. 3.1.,3.2.,3.3., 3.15, 3.16.	Устный фронтальный опрос. Проверка заполнения бухгалтерских документов.		
Тема 3.4. <b>Обеспечение сохранности продуктов в кладовой</b>	У1.-У5. 3.2. – 3.5., 3.8., 3.14.	Устный фронтальный опрос. Проверка заполнения бухгалтерских документов.		

Тема 3.5. Поступление сырья на производство и реализация готовой продукции	У.1.-У.5. 3.1.,3.2.,3.3.,3.10., 3.15.	Устный фронтальный опрос. Проверка заполнения бухгалтерских документов.		
Тема 3.6. Обеспечение сохранности запасов и продукции на производстве.	У.1.-У.5. 3.2. – 3.5., 3.10.- 3.14.	Устный фронтальный опрос. Работа в компьютерной программе.	Контрольная работа	Экзамен

#### ОП. 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

В результате освоения дисциплины студент должен

**уметь:**

использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации;

**знать:**

основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности

#### Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции

ОК 1-10ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.3ПК 3.1-3.5

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные занятия	20
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
в том числе: Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка докладов и рефератов. Подготовка отчетов по лабораторным работам. Работа над индивидуальными проектами.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знания:</b> основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации <b>Умения:</b> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации	Оценка устного опроса Оценка результатов самостоятельной работы  Зачет и оценка практических работ
<b>Знания:</b> назначение, состав, основные характеристики компьютера	Оценка устного опроса Оценка письменного опроса Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Знания:</b> назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения <b>Умения:</b> применять антивирусные средства защиты; информации читать (интерпретировать) интерфейс	Оценка устного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов выполнения теста Оценка результатов самостоятельной работы  Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы

специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; обрабатывать текстовую и табличную информацию; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями	
<b>Знания:</b> основные понятия автоматизированной обработки информации <b>Умения:</b> пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;	Оценка устного опроса Оценка результатов выполнения теста Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Умения:</b> использовать деловую графику и мультимедиа-информацию	Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Умения:</b> создавать презентации	Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Знания:</b> основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевых взаимодействий; технологии поиска информации в Интернет <b>Умения:</b> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации	Оценка устного опроса Оценка результатов самостоятельной работы Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Знания:</b> принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. <b>Умения:</b> применять методы и средства защиты информации	Оценка устного опроса Оценка результатов самостоятельной работы Оценка результатов самостоятельной работы

#### ОП. 05 «Метрология и стандартизация»

##### Формируемые компетенции

##### ОК 1. – ОК 10, ПК 6.4

##### Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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;

##### знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерений величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- предметы, задачи, истории дисциплины – **вариативная часть**;
- основы теории измерений – **вариативная часть**;
- государственную систему обеспечения измерений – **вариативная часть**;
- методологические основы стандартизации – **вариативная часть**;
- контроль за соблюдением правил обязательной сертификации – **вариативная часть**.

##### Содержание дисциплины

##### Разделы 1.

Роль стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в обеспечении качества товаров и услуг. Предмет, цели, задачи курса. История возникновения и развития. Профессиональная значимость. Ключевые термины: метрология, стандартизация, сертификация, качество, безопасность, продукция, требования, услуги и т. д.

Межпредметные связи с другими дисциплинами. Понятие технического законодательства и технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических барьеров. Технические регламенты. Характеристика методов стандартизации: упорядочение (ОКП), симплификация, селекция, типизация, оптимизация, унификация, агрегатирование, опережающая стандартизация, комплексная стандартизация. Характеристика стандартов: категории, виды; порядок разработки, утверждения и применения. ИУС. Особенности применения общетехнических и организационно-методических стандартов. Национальная система стандартизации в РФ.

Технические регламенты: цели, порядок разработки, утверждения и применения. Технические условия: статус, роль, объекты, порядок разработки, экспертизы и утверждения.

Задачи и цели международного сотрудничества в области стандартизации. Характеристика ИСО, МЭК. Организация работ по стандартизации в рамках Евросоюза. Региональные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЭЛЕК. Евро стандарты. МГСС (Евразийский Совет): цели, значение, рабочие органы, функции.

### Раздел 2.

Метрология: цели и задачи, объекты и субъекты Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений и их классификация. Система национальных и международных единиц измерений (СИ).

Понятие и характеристика средств измерений. Классификация средств измерений, их метрологические характеристики. Виды и методы измерений. ГСИ: понятие, цели, состав. Органы и службы ГМС. Формы государственного регулирования по обеспечению единства измерений: утверждение типа СИ, поверка, экспертиза, надзор.

Калибровка СИ.

### Раздел 3.

Основные понятия в области оценки соответствия: термины, формы подтверждения соответствия. Сертификация: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации. Декларирование соответствия. Правила и документы по проведению работ в области сертификации соответствия. Характеристика различных видов сертификатов и деклараций соответствия. Номенклатура товаров, подлежащих обязательному подтверждению соответствия (обязательной сертификации и декларированию соответствия). Порядок проведения сертификации и декларирования соответствия продукции и услуг. Схемы проведения сертификации. Условия ввоза импортной продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.

Требования к оформлению, выдаче и аннулированию сертификатов соответствия (приостановлению деятельности). Понятие услуг и их классификация. Требования к качеству услуг (ГОСТ Р).

Порядок и схемы проведения сертификации услуг. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Особенности сертификации услуг общественного питания.

### Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, ДИ – деловая игра, К – контрольные работы, семинарские занятия, Т – тестирование.

### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	60
Лабораторные и практические занятия	10
Самостоятельная работа	30
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1	Раздел 1. <b>Введение</b>	
	Тема 1.1. Предмет, задачи, структура дисциплины	3
2	Раздел 2. <b>Основы метрологии</b>	
	Тема 2.4. Основы теории измерений	3
	Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений	3
3	Раздел 3. <b>Основы стандартизации</b>	
	Тема 3.1. Методологические основы стандартизации	3
4	Раздел 4. <b>Оценка подтверждения соответствия продукции и услуг</b>	
	Тема 4.2 Оценка и подтверждение соответствия	2
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>14</b>

### ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины студент должен

#### уметь:

использовать необходимые нормативные документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством; определять организационно-правовую форму организации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

#### знать:

основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; основные положения нормативных документов, регулирующих взаимоотношения с потребителями в Российской Федерации; 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; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

#### Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции

ОК 1-10ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.3ПК 3.1-3.5

## Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	87
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	6
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29
в том числе:	
Анализ действующего законодательства	
Написание рефератов и докладов	
Составление таблиц	
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

### Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1.	Основные положения Конституции РФ	2
2.	Право и экономика	4
3.	Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	2
4.	Правовое регулирование договорных отношений	3
5.	Административное право	2
6.	Гражданский процесс и арбитраж	3
7.	Труд и социальная защита	4
8.	Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	3
9.	Основные положения Конституции РФ	1
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>24</b>

Содержание разделов дисциплины

Используемые в КОС оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 31.3.2	Фронтальный опрос		Диф. зачет
Тема 2.1. Правовое регулирование производственных отношений	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 3з2. 3.3	Фронтальный опрос		
Тема 3.1. Физические лица как субъекты предпринимательской деятельности	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 34, 36	Индивидуальная проверка письменно		
Тема 3.2. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 У4,34, 36	Индивидуальная проверка письменно		
Тема 4.1. Гражданско-правовые договоры	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 ПК1.1. ПК1.3. 34. У1.	Коллективная проверка		
Тема 4.2. Договор купли-продажи	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 ПК1.1. У1, У3, 34	Фронтальный опрос		
Тема 4.3. Договор аренды	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 ПК1.1. У1, У3, 34.	Фронтальный опрос		
Тема 4.4. Договор подряда	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 ПК1.1. У1, У3, 34.	Фронтальный опрос		



Тема 5.1. Административные правонарушения и административная ответственность	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 313, У5.	Фронтальный опрос		
Тема 6.1. Судебный порядок решения споров	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12, У2, 314, У1.	Индивидуальная проверка письменно		
Составление искового заявления	ОК1, ОК3, ОК4, ОК6 У2, 3.14, У1			
Тема 7.1. Трудовой договор, понятие, виды и субъекты трудового договора.	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 37, 38	Фронтальный опрос		
Изменение условий трудового договора. Прекращение, расторжение трудового договора	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12, 37, 38.	Фронтальный опрос		
Тема 7.2. Заработная плата	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12. 39.	Фронтальный опрос		
Тема 7.3. Дисциплинарная и материальная ответственность работника	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 3.12, 314	Фронтальный опрос		
Составление договора о материальной ответственности	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК6 ПК1.1, 3.12, 314			
Тема 7.4. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12. 310	Индивидуальная проверка письменно		
Тема 7.5. Право социальной защиты и социального обеспечения	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12, 311.	Фронтальный опрос		
Тема 8.1. Закон «О защите прав потребителей».	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 ПК1.	Фронтальный опрос		
Тема 8.2. ГОСТ Р 51303-99 Торговля.	ОК1, ОК3, ОК4, ОК7 ОК12 ПК1.3У1, У5,314			
Решение практических ситуаций	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК6 3У1, У5,314			Диф. зачет

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

Цель освоения дисциплины

приобретение студентами теоретических знаний макро- и микроэкономики и практических навыков расчета основных макро- и микроэкономических показателей усвоение теоретических знаний в области основ маркетинга, приобретения умений выявления потребностей и средств для их удовлетворения, стимулирования сбыта, проведения маркетинговых исследований на рынке.

#### Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость в зачетных

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла П.00 и является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение дисциплины нацелено на формирование специалиста широкого профиля, способного обобщать экономические явления, имеющего цельное представление о функционировании макро- и микроэкономики, умеющего находить и использовать экономическую информацию в своей профессиональной деятельности.

Дисциплину дополняет последующее или параллельное освоение следующих дисциплин: Управление структурным подразделением организации.

#### Формируемые компетенции

ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

#### Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения 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;

– роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – 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.

#### Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы экономики. 1.1 Предмет, методология и функции экономической теории. 1.2 Производство и экономика. 1.3 Основы теории рынка. 1.4 Основы макроэкономики. 1.5 Макроэкономическое регулирование.

Раздел 2. Экономика отрасли. 2.1 Место отрасли в экономике страны. 2.2 Предприятие – основное звено экономики. 2.3 Факторы производства. 2.4 Оплата труда в общественном питании. 2.5 Механизм ценообразования в отрасли. 2.6 Доход и

прибыль на предприятиях общественного питания. Раздел 3. Современный менеджмент. Тема 3.1. Сущность менеджмента. Тема 3.2. Этапы развития менеджмента. Раздел 4. Организация как объект управления. Тема 4.1 Внутренняя и внешняя среда организации. Тема 4.2 Жизненный цикл организации. Раздел 5. Функции менеджмента. Тема 5.1 Классификация функций и принципов менеджмента. Тема 5.2 Характеристика функций менеджмента. Раздел 6. Система методов управления. Тема 6.1 Организационно-административные методы управления. Тема 6.2 Экономические методы управления. Тема 6.3 Социально-психологические методы управления. Раздел 7. Управленческие решения. Тема 7.1 Классификация управленческих решений. Тема 7.2 Процесс принятия решения. Раздел 8. Коммуникации в организации. Тема 8.1 Классификация коммуникаций. Тема 8.2 Элементы коммуникаций. Раздел 9. Управление конфликтами и стрессами. Тема 9.1 Управление конфликтами. Тема 9.2 Управление стрессами. Раздел 10. Руководство и власть. Тема 10.1 Власть и влияние. Тема 10.2 Лидерство, стили управления. Раздел 11. Самоменеджмент. Тема 11.1 Профессия – менеджер. Тема 11.2 Самоменеджмент в работе менеджера. Раздел 12. Деловое и управленческое общение. Тема 12.1 Деловое и управленческое общение сущность и виды. Тема 12.2 Организация делового общения. Раздел 13. Методологические основы маркетинга. 13.1 Концепции развития рыночных отношений. 13.2 Структура маркетинговой деятельности 13.3 Классификация маркетинга 13.4. Сегментация рынка. Раздел 14. Практический маркетинг 14.1 . Объекты маркетинговой деятельности 14.2 Субъекты маркетинговой деятельности. 14.3 Окружающая среда маркетинга. 14.4 Конкурентная среда. 14.5 Средства маркетинга. 14.6 Ценовая политика. 14.7. Сбытовая политика предприятий торговли 14.8. Методы маркетинга. 14.9. Реклама. 14.10. Маркетинговые исследования рынка. 14.11. Стратегия и планирование маркетинга.

#### Виды учебной работы

Лекции, семинары, практические занятия, тестовые опросы, контрольные работы, ситуационные задания.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	92
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	66
Лабораторные и практические занятия	14
Самостоятельная работа	26
Промежуточная аттестация в форме Д/З	

#### ОП. 08 Охрана труда

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 работы;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня и условия хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;
  - обязанности работников в области охраны труда;
  - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда;
  - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
  - возможные последствия несоблюдения технических и производственных инструкций
- Подчинёнными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);
  - порядок хранения и использование средств коллективной и индивидуальной защиты.

#### Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические знания	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	17
(кроссворды, доклады, рефераты, отчёты, сообщения)	
Промежуточная аттестация	Диф. зачёт

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части),	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация

	<b>знания, умения</b>		<b>я</b>
Введение	ОК. 1-8	Фронтальная беседа. Устный опрос.	Дифференцированный зачет. Тестирование
Р.1. Правовые и организационные основы охраны труда			
Тема 1.1. Нормативно – правовая база охраны труда	ОК. 1-8, У7, У4, 31, 32, 33.	Проверка практической работы. Устный опрос.	
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	ОК. 1-8, У7, У4, 31, 32, 33.	Проверка сообщений.	
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях (организациях)	ОК. 1-8, У4, У5, У6. 31.	Устный опрос. Проверка сообщений.	
Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	ОК. 1-8, У6, 34, 35.	Фронтальная беседа. Проверка практического занятия. Проверка кроссворда.	
Раздел 2. Производственная санитария			
Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека	ОК. 1-8, У2, 35.	Проверка доклада. Фронтальный опрос.	
Тема 2.2. Вредные производственные факторы	ОК. 1-8, У4, У1, 36, 37	Проверка практической работы. Проверка сообщения.	
Раздел 3. Техника безопасности Тема 3.1. Требования безопасности к производственному оборудованию	ОК. 1-8, У5, У6, У3, 35, 36.	Проверка практического занятия. Фронтальная беседа	
Тема 3.2. Электрическая безопасность	ОК. 1-8, У4, У2, 36, 37.	Проверка доклада. Устный опрос.	
Тема 3.3. Пожарная безопасность.	ОК. 1-8, У4, У2, 36, 37.	Проверка практической работы и реферата.	Контрольная работа.

#### ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

В результате освоения дисциплины студент должен

**уметь:** У1- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У2- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У3- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У4- применять первичные средства пожаротушения;

У5- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У6- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У7- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У8- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

31- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

32- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

33- основы военной службы и обороны государства;

34- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

35- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

36- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

37- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

38- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

39- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

#### Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции

ОК 1-10ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.3ПК 3.1-3.5

Виды учебной работы и объем учебных часов

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	–
практические занятия	48
контрольные работы	–
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34

в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой	–
реферативная работа	
работа с информационными источниками	
подготовка презентационных материалов	
внеаудиторная самостоятельная работа	
домашняя контрольная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание разделов дисциплины

1. Правовые, организационные и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности
2. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях
3. Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии
4. Основы военной службы и обороны государства
5. Здоровый образ жизни
6. Детские болезни
7. Болезни
8. Инфекционные болезни
9. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в различных ситуациях

Используемые в КОС оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера</b>	У-1, 3-2	Фронтальный опрос, характеристика повседневных ЧС ВСР		Дифференцированный зачет
Изучение классификации чрезвычайных ситуаций	У-1,2, 3-1,2	Смешанный опрос		
Выполнение работы по прогнозированию техногенной катастрофы	У-1,2,3, 3-1,2,4	Смешанный опрос изученного материала.		
Выполнение работы по прогнозированию биолого-социальной катастрофы	У-1,2,3,8			
<b>Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>	У-1,2,3, 3-1,2,4	Фронтальный опрос		
Выявление роли и места ГБОУ СПО «Ростовский торгово-экономический колледж » в Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	У-1,2,4, 3-1,2	Смешанный опрос		
Решение ситуативных задач по ФЗ №65 «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»	У-1,2,4 3-1,2	Оценка ситуационных задач	Контрольная работа	
<b>Правовая организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>	У-1,2,3 3-1,2	тестирование		
Применение средств индивидуальной защиты в ЧС (противогазы, ВМП, ОЗК)	У-1,2,3, 3-1,2,4	Смешанный опрос		
Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики	У-1,2,3,4,8 3-1,2,4,9	Проверка составления документов		
Организация хранения и использования средств индивидуальной защиты	У-3 3-4	Смешанный опрос		

Общие понятия об экстремизме и терроризме, .	У-2,4 3-1,2,9	Оценка ситуационных вводных	
Организация проведение антитеррористических мероприятий и правила поведения в положении заложника и обнаружении бесхозных предметов.	У-2,4,8. 3-1,2,9	Оценка ситуационных вводных	Контрольная работа
<b>Основы пожарной безопасности и применение первичных и подручных средств пожаротушения.</b>	У-4. 3-5	Фронтальный опрос Самостоятельная работа	
Организация, проведение практических мероприятий по предупреждению пожаров и правила поведения при пожарах.	У-4 3-5	Фронтальный опрос	
<b>Основы обороны государства</b>	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос Самостоятельная работа	
Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос	
Выполнение основных мероприятий по постановке граждан на воинский учет и призыву на военную службу.	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос	
Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос	Контрольная работа
<b>Правовые основы военной службы</b>	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос	
Определение правовой основы военной службы	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос	
Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос	
Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос	Контрольная работа
<b>Основы военно-патриотического воспитания и бесконфликтного общения.</b>	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Написание докладов и сообщений	
Формы взаимодействия гражданских коллективов ,ветеранов и личного состава войсковых частей.	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос	
Порядок приема Военной присяги. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос	
<b>Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы.</b>	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос	
Отработка порядка исполнения должностных обязанностей Командиры, начальники и подчиненные.	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос	

Нормы суточного довольствия военнослужащих, вещевое снабжение.	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос		
<b>Здоровье человека и здоровый образ жизни</b>	У-8 3-9	Фронтальный опрос, ВСР	Контрольная работа	
Оказание первой помощи пострадавшему и наложение повязки на рану и их разновидности	У-8 3-9	Смешанный опрос		

## Дисциплины вариативной части ОПОП

### ОП. 10 Техническое оснащение и организация рабочего места

Формируемые компетенции

ОК 1-10; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5

В результате освоения учебной дисциплины ОП.10 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен:

**Уметь:**

**У.1** организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

**У.2** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

**У.3** подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

**Знать:**

**З.1** классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

**З.2** принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

**З.3** правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

**З.4** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

**З.5** правила электробезопасности

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>196</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>131</b>
в том числе:	
теоретические обучение	91
вариативная часть	131
практические занятия	22
практические работы	18
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа	65
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства представлены в таблице:

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			Контрольная работа	Экзамен
Тема 1.1 Классификация и характеристика	У 1-3 З 1-5	Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР		

основных типов организаций питания			
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	У 1-3 З 1-5	Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР Практические занятия 1-8	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	У 1-3 З 1-5		Контрольная работа
Тема 2.1 Механическое оборудование	У 1-3 З 1-5	Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР Практические работы 1-3	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	У 1-3 З 1-5	Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР Практические занятия 9-10 Практические работы 4-7	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	У 1-3 З 1-5	Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР Практическое занятие 11	

#### ОП. 11 Арт – визаж и карвинг в кулинарии

Формируемые компетенции

ОК 1-10; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5

В результате освоения учебной дисциплины ОП.11 «Арт – визаж и карвинг в кулинарии» обучающийся должен:

В результате освоения учебного курса обучающиеся должны

**уметь:**

У1. Пользоваться инструментами и приспособлениями для карвинга

У2. Выполнять сложные виды нарезки овощей, плодов и фруктов

У3. Осуществлять декорирование посуды и блюд

У4. Изготавливать и применять трафареты для декора

**знать:**

З1. Правила использования специальных инструментов и приспособлений для карвинга

З2. Современные виды сырья для дизайна кулинарных блюд

З3. Условия хранения элементов, комбинаций и композиций декора посуды и блюд

З4. Требования к оформлению блюд

З5. Правила безопасности труда

З6. Требования к качеству изделий из овощей, плодов и фруктов

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>97</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>43</b>
теоретические обучение	5
практические занятия	-
практические работы	38
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа	54
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства представлены в таблице:

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Основы карвинга	У 1, У 2, З 1-3, З 5-6	Практические работы Индивидуальный и фронтальный		Зачет

		опрос Анализ ВСР		
Раздел 2 Арт – визаж в кулинарии	У 3, У4, З 4	Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР Практические работы		

## ОП. 12 Калькуляция и учёт в общественном питании

**Цели и задачи** дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

- У1. -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- У2. -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- У3. -составлять товарный отчет за день;
- У4. -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- У5. -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- У6. -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- У7. -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- У8. -принимать оплату наличными деньгами;
- У9. -принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.

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

- 31. -виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- 32. задачи бухгалтерского учета;
- 33. -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;
- 34. -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- 35. -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- 36. -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- 37. -понятиецены,ееэлементы,видыцен, понятиекалькуляцииипорядокопределения розничных цен на продукцию собственного производства;
- 38. -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета, -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- 39. -правила документального оформления движения материальных ценностей;
- 310. -источники поступления продуктов и тары;
- 311. -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- 312. -методику осуществления контроля за товарными запасами;
- 313. -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- 314-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятиематериальнойответственности,еедокументальноеоформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;
- 315 -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам;
- 316. -виды и правила осуществления кассовых операций;
- 317. -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- 318. -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	124
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86



в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
Рефераты, домашняя работа, выполнение заданий на практике	-
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</b>	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Тема 1.</b> Общая характеристика бухгалтерского учета	У.1., 3.1.	Входной контроль. Фронтальный устный опрос по теме.		
<b>Тема 2.</b> Ценообразование в общественном питании	У.1., 3.1.	Устный индивидуальный опрос.		
<b>Тема 3.</b> Материальная ответственность Инвентаризация	У.1., 3.1.	Фронтальный письменный опрос. Решение индивидуальных задач.		
<b>Тема 4.</b> Учет сырья, продуктов и тары	У.1., 3.1.	Фронтальный устный опрос по теме. Заполнение бухгалтерских документов.		
<b>Тема 5.</b> Учет продуктов на производстве, отпуск и реализация продукции	У.2., 3.4.		Контрольная работа	Диф. зачет
<b>Тема 6.</b> Учет средств, расчетных и кредитных операций	У.2., 3.2., 3.4.	Устный опрос.		

### ОП. 13 Дисциплина «Зарубежная кулинария»

Дисциплина введена за счет вариативной части. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **Уметь:**

- У1- готовить в ассортименте блюда зарубежной, национальной кухонь;
- У2- давать качественную оценку блюдам зарубежной и национальной кухни

#### **Знать:**

- 31- отличительные особенности французской, итальянской, европейской кухонь;
- 32- отличительные особенности кухни народов востока. Особенности приготовления блюд японской, индийской, китайской кухонь.
- 33- ассортимент фирменных блюд и блюд национальной кухни народов Белоруссии, Украины, Армении, Грузии, Узбекистана и Таджикистана;
- 34- рецептуру и технологию приготовления блюд;
- 35- требования к качеству блюд зарубежной и национальной кухонь

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	110
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	66
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся	44
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства представлены в таблице:

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Европейская кухня	У 1, У 2, З 1-3, З 5-6	Практические работы Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР	Зачет
Раздел 2 Восточная и северо – кавказская кухня	У 1, У 2, З 1-3, З 5-6	Практические работы Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР	

#### ОП. 14 Дисциплина «Предпринимательство и малый бизнес»

Дисциплина введена за счет вариативной части. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны **уметь:**

- У 1 - характеризовать различные формы хозяйствования юридического лица;
- У 2 - различать виды ответственности предпринимателей;
- У 3 - делать экономические расчёты;
- У 4 - анализировать выбор источников финансирования;
- У 5 - оценивать предпринимательский риск и определять факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска и управления им;
- У 6- составлять бизнес план для открытия собственного дела
- У 7- рассчитывать необходимые налоги предпринимателя.

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

- З 1 – проводить оценку фондов предприятия;
- З 2 - сущность и особенности организационно-правовых форм хозяйствования юридических и физических лиц;
- З 3 – анализировать себестоимость продукции;
- З 4 - виды ответственности при осуществлении предпринимательской деятельности
- З 5 - основы маркетинговых исследований для проектирования собственной предпринимательской деятельности;
- З 6- нормативно-правовые документы, регулирующие трудовые отношения;
- З 7- методы оценки предпринимательской деятельности;
- З 8- структуру и содержание бизнес-плана
- З 9 – методы управления персоналом.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	50
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающихся	25
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства представлены в таблице:

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Правовые основы предпринимательской деятельности			
Тема 1.1 Сущность и виды малого бизнеса в современных условиях хозяйствования	У 1, У 2, З 1-3, З 5-6	Практическая работа №1 Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР	Зачет
Тема 1. 2 Юридическая ответственность и контроль в сфере предпринимательства	У 1, У 2, З 1-3, З 5-6	Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСР	
Тема 1. 3 Управление персоналом малого	У 6, У 2, З 1-8	Практические работы №2,3	

предприятия		Текущий контроль ВСП
Тема 1.4 Основы управления малым предприятием	У 1, У 2, З 1-7	Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСП
Тема 1.5 Предпринимательский риск и успех	У 1, У 2, З 1-5	Практическая работа №4 Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСП
Раздел 2. Управление деятельностью малого предприятия		
Тема 2.1 Экономическая сущность, классификация и стоимостная оценка основных и оборотных средств. Издержки и управление финансами.	У 1, У 2, З 1-3	Практические работы №5,6 Текущий контроль ВСП
Тема 2.2 Оценка эффективности предпринимательской деятельности	У 1, У 2, З 1	Практическая работа №7 Текущий контроль ВСП
Раздел 3. Налогообложение предпринимательской деятельности		
Тема 3.1 Системы налогообложения и их практическое применение	У 1, У 2, З 1	Практическая работа №8 Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСП
Тема 3.2 Бизнес-планирование	У 1, У 2, З 1	Практическая работа №9 Индивидуальный и фронтальный опрос Анализ ВСП

## Профессиональные модули

### ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

#### Цели освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### иметь практический опыт:

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

#### уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  
принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  
проводить расчёты 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;  
*-использовать различные технологии изготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями работодателей региона;*  
*-составлять технологическую документацию на сложные полуфабрикаты*

#### знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;  
правила оформления заказа на продукты со склада и приёма 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 фаршированного 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;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения приготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

*-ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с требованиями работодателей региона*

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

	Кол-во часов
<b>Всего</b>	<b>231</b>
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>190</b>
<b>Аудиторная нагрузка</b>	82
в т.ч. вариативная часть	-
практические занятия	14
и практические работы	24
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	41
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамен</i>	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Технологическое оборудование и организация рабочего места	ПК 1.1.-1.3. ОК. 1-9		Контрольная работа	Экзамен
Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах	ПК 6.1. ОК. 1-9 У.1-5; 3.1-4.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Проверка сообщений. Проверка оформления бухгалтерских документов		
Тема 1.2. Оборудование для приготовления мясных полуфабрикатов	ПК 1.1. ОК. 1-9 У.1-6; 3.1-16.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. Практические занятия №1,2.		
Тема 1.3. Оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы	ПК 1.2. ОК. 1-9 У.1-6; 3.1-14.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Практическое занятие №3		
Тема 1.4. Оборудование для приготовления полуфабрикатов из птицы	ПК 1.3. ОК. 1-9 У.1-6; 3.1-14.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций.		
Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Контрольная работа	
Тема 2.1. Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.-1.3. ОК. 1-9	Индивидуальный опрос. Решение задач. Фронтальный устный опрос. Решение производственных ситуаций.		
Тема 2.2. Организация подготовки рыбы и нерыбных продуктов моря и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.-1.3. ОК. 1-9	Индивидуальный опрос. Фронтальный устный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Практическая работа №1 Практические занятия №4-8		

Тема 2.3. Организация подготовки мяса, мясопродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.-1.3. ОК. 1-9	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Практическое занятие №9-16 Практическая работа №2-4	
Тема 2.4. Организация подготовки домашней птицы, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.-1.3. ОК. 1-9	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Практическое занятие №17-21 Практическая работа №5-6	Контрольная работа

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

### МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

#### Цели освоения дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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 для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- использовать различные технологии изготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона;
- составлять технологическую документацию на сложные холодные блюда и соусы

#### 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 режим, 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;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и 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;  
 -ассортимент и технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

	Кол-во часов
<b>Всего</b>	<b>492</b>
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>394</b>
<b>Аудиторная нагрузка</b>	196
в т.ч. вариативная часть практические занятия и практические работы	- 46 48
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	98
<b>Учебная практика</b>	<b>54</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>экзамен</i>

Используемые оценочные средства представлены в таблице

№ разделов и тем Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Технологическое оборудование, организация рабочего места и подготовки сырья. Технология приготовления канапе, легких и сложных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.	3.1- 3.3. У.6 ПК. 2.1.			
Тема 1.1.Характеристика холодного цеха. Организация и безопасность труда в цехе.	3.3,3.5., 3.10, У.1.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка сообщений. ВСР		
Тема 1.2.Технологическое оборудование, подготовка продуктов и технология приготовления канапе и легких закусок	3.13, 3.22. У.1. У.2. У.5.	Устный индивидуальный опрос. Практическое занятие №1,2 Практическая работа №1,2	Контрольная работа	
Тема 1.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.	3.1.-3.5., 3.18, 3.22 У.1. У.6.	Фронтальный письменный опрос. Практическое занятие №3 Практическая работа №3	Контрольная работа	
Тема 1.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок.	. 3.1- 3.5., 3.19 У.1-У.6	Практическое занятие №4-11 Практическая работа №4-7 Фронтальный письменный опрос. ВСР	Контрольная работа	Экзамен
Раздел 2. Организация подготовки сырья и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	3.1-3.5 3.14,3.17- 3.18 У.2, У.4			
Тема 2.1Организация подготовки сырья и процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса.	3.11 3.20-3.22. У.4.;У.7.;	Практическое занятие №12,13 Проверка рефератов. Проверка практической работы №8 Фронтальный письменный		

		опрос.		
Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы.	У.4 3.11	Проверка докладов. Практическая работа №9 Практическое занятие №14-16 ВСР. Устный опрос	Контрольная работа	
Тема 2.3. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.	3.5 – 3.10 У.1-У.6	Фронтальный письменный опрос. Практическая работа № 10 Практическое занятие №17-19		
Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы и субпродуктов.	3.2 – 3.6, 3.8, 3.14-3.15 У.1-У.6	Проверка выполнения Д/З (оформленных таблиц). ВСР. Практическое занятие № 20-23 Практическая работа № 11-12		

### ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

#### Цели освоения дисциплины

##### - 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 расчёты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

##### знать:

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

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра;

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, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

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 рыбы, мяса и птицы;  
 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;  
 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;  
 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  
 технику нарезки на порции готовой рыбы, мяса и птицы в горячем виде;  
 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;  
 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;  
 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;  
 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;  
 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;  
 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;  
 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;  
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к 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 кулинарной продукции.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

	Кол-во часов
<b>Всего</b>	<b>540</b>
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>432</b>
<b>Аудиторная нагрузка</b>	216
в т.ч. вариативная часть	-
практические занятия	46
и практические работы	80
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	108
<b>Учебная практика</b>	<b>54</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>162</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>экзамен</i>

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление супов и горячих соусов.				
<b>Тема 1.1.</b> Организация процесса приготовления супов и горячих соусов.	ПК 3.1. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.9. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.20. 3.21. 3.22. 3.23. 3.25. 3.29. 3.32. 3.34. 3.36. 3.37.	Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос Решение задач. Решение производственных ситуаций. ВСР Практические занятия №1-4 Практическая работа №1	Контрольная работа	Диф. зачёт
<b>Тема 1.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление супов	ПК 3.2. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.6. 3.7. 3.9. 3.10. 3.11. 3.14. 3.15. 3.16. 3.17. 3.18. 3.20. 3.21. 3.22. 3.25. 3.26. 3.31. 3.32. 3.33. 3.35. 3.36.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. ВСР Практические занятия №5-9 Практическая работа №2-5	Контрольная работа	
<b>Тема 1.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление соусов	ПК 3.3. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1.3.3. 3.4. 3.5. 3.7. 3.9. 3.10. 3.12.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСР	Контрольная работа	



	3.13. 3.17. 3.18. 3.20. 3.21. 3.24. 3.25. 3.29. 3.32. 3.34. 3.36. 3.37.	Практические занятия №10 Практическая работа №6		
<b>Раздел 2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.				Диф. зачёт
<b>Тема 2.1.</b> Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	ПК 3.4. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.8. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.19. 3.20. 3.21. 3.22 3.24. 3.25. 3.27. 3.29. 3.34. 3.36. 3.37.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. ВСР Практические занятия №11-12	Контрольная работа	
<b>Тема 2.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.	ПК 3.4. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.8. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.19. 3.20. 3.21. 3.22 3.24. 3.25. 3.27. 3.29. 3.34. 3.36. 3.37.	ВСР Практические занятия №13-16 Практическая работа №7-11 Устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач.	Контрольная работа	
<b>Раздел 3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.				Диф. зачёт
<b>Тема 3.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы.	ПК 3.4. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.8. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.19. 3.20. 3.21. 3.22 3.24. 3.25. 3.27. 3.28. 3.29. 3.34. 3.36	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСР Практические занятия №17-20 Практическая работа №12-14	Контрольная работа	
<b>Тема 3.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса.	ПК 3.5. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.8. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.19. 3.20. 3.21. 3.22 3.24. 3.25.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСР Практические занятия №21-22 Практическая работа №15-17	Контрольная работа	
<b>Тема 3.3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд домашней птицы	ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.8. 3.18. 3.19. 3.20. 3.21. 3.22 3.24. 3.25. 3.27. 3.28. 3.29. 3.34. 3.36 ПК 3.4.	Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСР Практические занятия №23 Практическая работа №18-20		

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

### **МДК. 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Цели освоения дисциплины

**- иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, *вариативная часть*;
- сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления этих изделий:
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря-*вариативная часть*;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами - *вариативная часть*;

**Уметь:**

- Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  
 выбирать вид теста, режим выпечки, реализации и хранения;  
 применять коммуникативные умения;  
 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий - *вариативная часть*;  
 определять режим хранения; рассчитывать рецептуры при использовании некондиционного сырья - *вариативная часть*  
 Изменение качества сложных кондитерских изделий при хранении. Условия хранения, сроки годности изделий - *вариативная часть*  
**знать:**  
 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  
 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов;  
 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  
 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов, готовых изделий;  
 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами;  
 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;  
 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;  
 технологию приготовления сложных кондитерских изделий пониженной калорийности - *вариативная часть*;

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

	Кол-во часов
<b>Всего</b>	<b>656</b>
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>503</b>
<b>Аудиторная нагрузка</b>	305
в т.ч. вариативная часть	171
практические занятия	58
и практические работы	48
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	153
<b>Учебная практика</b>	<b>54</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамен</i>	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел №1 Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	3.1-3.4. .У.1. У.2. У.7. У.8.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСР Практические занятия №1-2		
Тема 1.2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3.1-3.4. У.9. У.10. У.11.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСР Практические занятия №3-4	Контрольная работа	
Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				Дифференцированный зачет
Тема 2.1 Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс	. 3.1- 3.4. У.1-У.11	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка рефератов. ВСР Практические занятия №5-6 Практическая работа №1,2		

их приготовления				
Тема 2.2 Эстетика и дизайн в оформлении сложных мучных и кондитерских изделий	3.1- 3.4. У.1-У.11	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСП Практические занятия №7,8	Контрольная работа	
Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	.			дифференцированного зачета
Тема 3. 1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления	. 3.1- 3.4. У.1-У.11	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСП Практические занятия №9-13 Практическая работа №3-5	Контрольная работа тестирование	
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов				Дифференцированный зачет
Тема 4.1 Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов	3.1- 3.4. У.2.;У.5.;У.6.; У.8.-У.11.	Проверка рефератов. Практические занятия №14-16 Фронтальный письменный опрос.		
Тема 4.2. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	3.1-3.4. У.1;У.2.; У.4. У.6.	Проверка докладов. Практические занятия №17-23 Практическая работа №7-10 Фронтальный письменный опрос. Устный опрос. ВСП	Контрольная работа	
Тема 4.3. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	3.1-3.4, У.1.- У11	Практические занятия №24-29 Практическая работа №11,12 Фронтальный опрос. ВСП		

## ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### Цели освоения дисциплины

#### - иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии - оборудование, инвентарь;-  
приготовления отдельных видов теста для сложных холодных и горячих десертов – оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов-  
контроля качества безопасности;

#### уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;  
использовать различные приемы и способы приготовления сложных холодных и горячих десертов-  
проводить расчеты по формулам;  
выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;  
выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;  
принимать решения по организации процесса приготовления;  
выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;  
оформлять документацию;

#### знать:

ассортимент 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;- ;

технологии приготовления сложных холодных десертов: ;

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамису, чизкейка, бланманже;

технологии 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 и горячих десертов;  
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов;

начинки, глазури, соусы для отделки холодных и горячих десертов;  
 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов-  
 температурный режим охлаждения и замораживания основ;  
 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 готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления  
 сложных холодных и горячих десертов

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

	Кол-во часов
<b>Всего</b>	<b>388</b>
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>299</b>
<b>Аудиторная нагрузка</b>	209
в т.ч. вариативная часть	83
практические занятия	22
и практические работы	60
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	90
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>54</b>

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов.	3.1- 3.4. У.1. У.2. У.5. У.8.	Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. ВСР Практические занятия №1-12 Практические работы №1-7	Контрольная работа	Дифференцированный зачёт
Тема 2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих десертов	3.1-3.4. У.13 У.11	Фронтальный устный опрос по теме. ВСР Практические занятия №13-22 Практические работы №8-15	Контрольная работа	
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>		экзамен		

#### ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации

##### Формируемые компетенции

ОК 1-1, ПК 1-4

##### Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

##### иметь практический опыт:

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

##### уметь:

- рассчитывать выход 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.

##### Вариативная часть (уметь):

- умения рассчитывать сырье и продукты, необходимые для работы;
- составление различных видов меню.
- умения разбираться в основных показателях для экономического обоснования производственной программы;
- способности рассчитывать пропускную способность торгового зала;
- умения рассчитывать необходимое количество п./ф., выход блюд;
- принимать управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
- умение организовывать рабочие места;

умение применять в процессе работы принципов системы качества;  
 - умение оценивать качество выполняемых работ членами бригады (команды);  
 умения 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 выхода на работу и табеля учета рабочего времени;
- нормативно- правовые документы, 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;
- методику расчета экономических показателей.

**Вариативная часть (знать):**

- знание производственной мощности структурного подразделения и как ее рассчитывать
- знание норм товарных запасов и умение анализировать их;
- знание структуры издержек производства и пути их снижения;
- получение сырья и продуктов из кладовой;
- планирование количества выпускаемых блюд партиями;
- обоснование выбора вида планирования работы бригады (команды)
- стимулирование исполнителей в качественном выполнении производственных заданий;
- составление графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени;
- расстановка исполнителей по участкам работы;
- распределение задания между исполнителями;
- успешное разрешение конфликтов в коллективе
- применения различных видов контроля в процессе работы;
- знание применять в процессе работы принципов системы качества;
- проведение бракеража готовой продукции каждой партии;
- применение должностных обязанностей и личная ответственность за качество выполняемых работ
- знание учета продукции в кладовой и на производстве;
- составление отчета работы производства за день;
- знания методики расчета заработной платы

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

	<b>Кол-во часов</b>
<b>Всего</b>	<b>216</b>
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>162</b>
<b>Аудиторная нагрузка</b>	108
в т.ч. вариативная часть практические занятия и практические работы курсовая работа	45 30
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	54
<b>Учебная практика</b>	-
<b>Производственная практика</b>	<b>54</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	экзамен

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

**Формируемые компетенции**

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2;

**Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины**

**иметь практический опыт:**

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

- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных и мучных изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных изделий и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных изделий;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

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

#### Содержание

Вводное занятие. Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов. 1.1. Обработка овощей и грибов. 1.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. 1.3. Обработка мяса, птицы, кролика и приготовление полуфабрикатов. Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции. 2.1. Приготовление супов. 2.2. Приготовление соусов. 2.3. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. 2.4. Приготовление блюд из рыбы. 2.5. Приготовление блюд из мяса, птицы, кролика. 2.6. Приготовление блюд из яиц и творога. 2.7. Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий. 2.8. Приготовление холодных блюд и закусок, горячих закусок. 2.9. Приготовление компотов и горячих напитков. Раздел 3. Квалификационные экзамены.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

	Кол-во часов
<b>Всего</b>	<b>504</b>
<b>Учебная нагрузка</b>	<b>384</b>
<b>Аудиторная нагрузка</b>	<b>186</b>

в т.ч. вариативная часть практические занятия и практические работы	62 - 74
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	<b>120</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>144</b>
<b>Производственная практика</b>	-
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамен</i>	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»				Дифференцированный зачёт
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов; подготовка пряностей и приправ	ПК 1.1. ОК. 2-7 У.1-5; 3.1-4.	Входной контроль. Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос по теме. Практическая работа №1,2		
Тема 1.2. Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей, грибов.	ПК 1.2. ОК. 2-7 У.1-5; 3.1-9.	Устный индивидуальный опрос. Практическая работа №3 ВСП	Контрольная работа	
Раздел 2. «Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»				Дифференцированный зачёт
Тема 2.1. «Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»	ПК 2.1. ОК. 2-6 У.6-7; 3.10-16.	Устный опрос по теме. Решение задач. Практическая работа №4 ВСП		
Тема 2.2. «Технология приготовления и оформления блюд из яиц и творога»	ПК 2.2. ОК. 2-6 У.6-7; 3.10-16.	Устный опрос по теме. Составление алгоритмов приготовления блюд. Практическая работа №5 ВСП		
Тема 2.3 «Технология приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем»	ПК 2.3. ОК. 2-6 У.6-7; 3.10-16.	Устный опрос по теме. Решение задач Практическая работа №6 ВСП	Контрольная работа	
Раздел 3. «Технология приготовления супов и соусов»				Дифференцированный зачёт
Тема 3.1. «Технология приготовления бульонов, отваров, супов»	ПК 3.1.-3.7. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Устный опрос по теме. Составление алгоритмов приготовления блюд. ВСП Практическая работа №7,8		
Тема 3.2. «Технология приготовление соусов, отдельных компонентов и соусных п/ф»	ПК 3.1. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Фронтальный устный опрос. Практическая работа №9 ВСП	Контрольная работа	
Раздел 4. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»				Дифференцированный зачёт
Тема 4.1. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы	ПК 3.3. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Устный опрос по теме. Составление алгоритмов приготовления блюд. Фронтальный устный опрос.	Контрольная работа	
Тема 4.2. «Технология приготовления и	ПК 3.4. ОК. 2-6	Устный опрос по теме. Решение задач.	Контрольная работа	



оформления блюд из рыбы с костным скелетом»	У.8-11; 3.17-24.	Практическая работа №10-13 ВСП		
Раздел 5. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»				Дифференцированный зачёт
Тема 5.1. «Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы»	ПК 3.6. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 5.2. Технология приготовления и оформления блюд из мяса	ПК 3.7. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Фронтальный устный опрос. Решение задач. Практическая работа №14-17 ВСП		
Тема 5.3. «Технология приготовления и оформления блюд из домашней птицы»	ПК 4.1.-4.2. ОК. 2-7 У.12-15; 3.25-32.	Фронтальный устный опрос. Решение задач. Практическая работа №18,19 ВСП	Контрольная работа	Экзамен
Раздел 6. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»				Дифференцированный зачёт
Тема 6.1.«Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями»	ПК 4.1. ПК 4.2.. ОК. 2-7 У.12-15; 3.25-32.	Устный опрос. Решение производственных ситуаций. .ВСП Практическая работа №20		
Тема 6.2. Технология приготовления и оформления салатов.	ПК 5.1.-5.3. ОК. 2-7 У.16-19; 3.33-39.	Устный опрос. Решение производственных ситуаций. ВСП Практическая работа №21	Контрольная работа	
Тема 6.3. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	ПК 5.1. ОК. 2-7 У.16-19; 3.33-39.	Фронтальный опрос. ВСП Практическая работа №23-24		
Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков				Дифференцированный зачёт
Тема 7.1 Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд	ПК 5.2. ПК 5.3. ОК. 2-7 У.16-19; 3.33-39.	Устный опрос. Составление алгоритмов приготовления блюд. Практическая работа №25-26		
Тема 7.2. Технология приготовления холодных и горячих напитков.	ПК 6.1.-6.7. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.	Фронтальный опрос. Составление алгоритмов приготовления блюд. Практическая работа №27-28	Контрольная работа	
Промежуточная аттестация	Экзамен			

## **5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.**

ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- Освоение обучающимися дисциплин циклов ОГСЭ, математического и общего естественнонаучного цикла, профессионального цикла в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
- Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая занятия с использованием мультимедийного оборудования.
- Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» и на предприятиях, организациях отрасли в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных обучающих ресурсов ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

### **Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

химии;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.  
Учебный кулинарный цех.  
Учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
электронный стрелковый тир.

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (на 40 мест);  
актовый зал.

## **6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.**

### **6.1. Текущий и промежуточный контроль достижений обучающихся.**

Порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется локальным актом «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ РО «ДонТКИиБ».

Система текущего и промежуточного контроля качества обучения студентов предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение целостного и полного усвоения студентами содержания образовательных программ Федеральных государственных образовательных стандартов (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО);
- широкое использование современных контрольно-оценочных технологий;
- организацию самостоятельной работы студентов с учетом их индивидуальных способностей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на уровне преподавателя, ЦМК, отделения колледж а;
- повышение мотивации студентов к регулярной учебной работе, самостоятельной работе, углублению знаний, дифференцированной итоговой оценки успеваемости студентов.

Для учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяют входной контроль. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Форма проведения входного контроля определяется преподавателем.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, Интернет- тестирование.

Текущий контроль успеваемости может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины, МДК, сформированных профессиональных и общих компетенций. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения.

Текущий контроль успеваемости может осуществляться в следующих формах:

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный) на уроках, лекциях, практических и семинарских занятиях; проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ;
- защита практических, лабораторных работ, рефератов;
- проверка диктантов (предметных и технических), сочинений;
- участие в деловой игре;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- семинарские занятия;
- коллоквиумы;
- тестирование в Интернет-тренажере;
- самоконтроль;
- взаимопроверка.

Возможны и другие виды текущего контроля успеваемости, которые определяются преподавателями и методической службой техникума.

Данные текущего контроля используются заместителями директора, председателями предметных цикловых комиссий, преподавателями, классными руководителями для обеспечения эффективной учебной работы студентов, своевременного выявления отстающих и оказании им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания, коррекции учебного процесса.

Промежуточный контроль успеваемости обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента, ее корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО;
- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине, МДК;
- сформированности профессиональных компетенций, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных работ;

Промежуточный контроль оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточного контроля являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, МДК, практике, по всем МДК в составе ПМ;
- экзамен по учебной дисциплине, МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам, по всем МДК в составе ПМ.
- экзамен (квалификационный).

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знание, умение и основные компетенции. После разработки преподавателями дисциплин, МДК, профессиональных модулей оценочные фонды проходят процедуру внутреннего рецензирования и обсуждаются на заседании соответствующей ПЦК. Утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе и зам.директора по теоретическому обучению.

## 6.2. Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускная квалификационная работа выполняется в следующем виде: дипломная работа.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется приказом Минобрнауки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г, № 968 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74).

## **7. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций**

Воспитательная работа с обучающимися в техникуме является важнейшей составляющей качества подготовки специалистов среднего звена и проводится с целью формирования у каждого обучающегося сознательной гражданской позиции, стремлению к сохранению и приумножению нравственных, культурных и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях, общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления и др.)

В техникуме разработана Концепция воспитательной деятельности, направленная на обеспечение оптимальных условий для становления профессионально и социально компетентной личности студента, с устойчивой профессиональной направленностью, способного к творчеству, обладающего физическим здоровьем, социальной активностью, высокой культурой, качествами гражданина-патриота. В ходе реализации концепции решаются следующие задачи:

1. Создание условий для формирования у студентов гражданской позиции, патриотизма, устойчивых нравственных принципов и норм, правовой культуры.
2. Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности.
3. Создание условий для формирования у студентов стремления к здоровому образу жизни, укреплению и совершенствованию своего физического состояния, воспитание нетерпимого отношения к антиобщественному поведению.
4. Создание условий для непрерывного развития творческих способностей студентов, приобщение их к достижениям отечественной и мировой культуры.
5. Создание сплочённого коллектива, комфортных социально-психологических условий для коммуникативно-личностного развития будущих специалистов;
6. Развитие и совершенствование работы органов студенческого самоуправления
7. Сохранение и преумножение историко-культурных традиций техникума, формирования чувства гордости за свой техникум.

Для решения и реализации выше поставленных задач осуществляются следующие направления организации воспитательной деятельности и внеучебной работы:

- духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов;
- профессионально-трудовое воспитание студентов;
- гражданско-патриотическое, правовое воспитание студентов;
- формирование культуры здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление;
- формирование корпоративности и имиджа техникума;
- социально-психологическая поддержка студентов;
- подготовка, переподготовка, повышение квалификации кадров, занятых в воспитательной работе.

Организацию воспитательной работы осуществляют: директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-психолог, социальный педагог, заведующий библиотекой, руководитель физического воспитания, педагоги дополнительного образования и органы студенческого самоуправления.

С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, кураторы групп, закрепленные за определенными группами. Классный руководитель (куратор), прикрепляется к группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения обучающихся, повышения эффективности образовательного процесса, усиления влияния педагогического состава на формирование личности будущих специалистов. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы и методы работы.

Работа классных руководителей (кураторов) групп фиксируется в Журнале по воспитательной работе, который включает следующие разделы:

- информация об обучающихся;
- социальный паспорт группы;
- общественные обязанности обучающихся группы;
- сведения о личных достижениях;
- сведения о проблемах за период обучения;
- актив группы;
- план работы на полугодие;
- дневник работы за полугодие;
- результаты учебной деятельности;
- отчет о работе куратора за полугодие.

Ежегодно в техникуме проводится мониторинг уровня организации образовательного процесса, направленный на оценку деятельности структур и служб, выявление проблем, имеющих в организации внеучебной деятельности и воспитательной работы, а так же для определения наиболее эффективных форм и методов работы.

Студенческий актив является активным участником внеурочной деятельности. В техникуме работает студенческий совет, в котором организована деятельность по следующим направлениям: учебная деятельность, культурно-массовая работа, физкультурно-оздоровительная работа.

Воспитательная (социокультурная) среда техникума формируется в рамках основных направлений воспитательной деятельности, которые определяются концепцией воспитательной деятельности техникума, в том числе:

#### **Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов.**

Концепция предполагает комплексность воспитательного процесса, который включает в себя систему организационных форм педагогических действий, продиктованных высокими нравственно-этическими целями.

Основными задачами данного направления являются:

- формирование высоконравственных идеалов, уважение и терпимость к чужим убеждениям;
- развитие эстетического вкуса у студентов;
- повышение роли преподавателей в нравственно-эстетическом воспитании студентов;

- сохранение традиций, воспитание уважения к прошлому своего народа, воспитание стремления к сохранению и преумножению нравственных и культурных ценностей техникума;
- стимуляция различных форм самостоятельного творчества студентов, развитие досуговой, клубной деятельности;
- организация взаимодействия и сотрудничества с учреждениями культуры города, области;
- развитие системы информационно-методического обеспечения воспитательной работы по вопросам нравственно-эстетического воспитания;
- сохранение, развитие и эффективное использование материальных объектов культуры техникума;
- проведение социологических исследований и опросов студентов, преподавателей, сотрудников по проблемам морально-нравственного климата в подразделениях и учебных группах, этики поведения, принципов и норм общения людей;
- использование результатов этих исследований и опросов для организации жизнедеятельности как основы воспитательного процесса (формирование атмосферы согласия, единения, правовой культуры, уважения к нравственно-этическим принципам и нормам общения);
- проведение тематических родительских собраний с приглашением специалистов (нарколога, сотрудников ЦРБ), педагога – психолога.

### **Профессионально-трудовое воспитание студентов.**

Профессионально-трудовое направление предполагает подготовку профессионально грамотного, конкурентоспособного специалиста, формирование у него личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности. Реализация данного направления решает следующие задачи:

формирование специалиста, профессионально и психологически готового к конкуренции на рынке труда;

приобщение к традициям и ценностям профессионального сообщества, нормам корпоративной этики; формирование творческого подхода, воли к труду, к самосовершенствованию в избранной профессии, специальности;

воспитание потребности добровольного участия в благоустройстве территории техникума и хозяйственных работах в учебных помещениях техникума, на его территории для воспитания бережливости и чувства причастности к собственности и имуществу техникума;

содействие студентам в обеспечении их временной занятости, в трудоустройстве по окончании техникума.

### **Гражданско-патриотическое, правовое воспитание студентов.**

Гражданско-патриотическое, правовое воспитание формирует у молодежи качества гражданина-патриота. Основными задачами гражданско-патриотического воспитания студентов техникума являются:

формирование у студентов гражданской позиции и патриотического сознания;

формирование исторической памяти, разъяснение исторической связи поколений;

привитие уважения к истории и традициям народов и народностей, населяющих район;

вовлечение студентов и участие их в различных формах социально-значимой деятельности,

формирование чувства коллективизма и личной ответственности;

повышение правовой грамотности студентов;

пополнение музея общественного питания Ростовской области;

организация системы мероприятий, направленных на профилактику социально обусловленных заболеваний и снижение числа правонарушений, совершаемых студентами;

информационное обеспечение студентов нормативными документами техникума;

публичное информирование о правонарушителях;

активное взаимодействие администрации и студентов;

### **Формирование культуры здорового образа жизни.**

Основные задачи воспитательной деятельности по формированию культуры здорового образа жизни:

взаимодействие учебного и внеучебного процессов физического воспитания для освоения ценностей физической культуры, осознанной потребности в физическом совершенствовании, удовлетворения потребностей студентов в занятиях физкультурой и спортом;

формирование корпоративной позиции нетерпимого отношения всего сообщества техникума к пьянству, курению, употреблению ПАВ.

альтернативные наркотикам формы досуга молодежи;

просветительская работа о последствиях наркомании, алкоголизма и других зависимостей;

социологические исследования, позволяющие осуществлять мониторинг немедицинского потребления наркотических средств в студенческой среде;

проведение тематических мероприятий в техникуме и активное участие в районных мероприятиях;

индивидуальную работу со студентом и его семьей.

### **Студенческое самоуправление.**

Основные задачи этой деятельности:

представление интересов студенчества на различных уровнях: внутритехникумовском, местном, региональном;

организация взаимодействия с администрацией, руководителями структурных подразделений техникума, осуществляющими учебную, исследовательскую и воспитательную работу, с учётом современных тенденций развития системы непрерывного образования;

участие студенчества в формировании нормативно-правовой базы для различных сфер жизнедеятельности студентов;

участие в разработке, принятии и реализации мер по координации деятельности техникума;

организация социально значимой общественной деятельности студенчества;

обеспечение студентов информацией о государственной молодежной политике и различных аспектах жизни техникума.

### **Формирование корпоративности и имиджа техникума.**

Одним из условий успешного развития техникума является формирование его имиджа как стабильного, успешного образовательного учреждения, обладающего разносторонними современными подходами к учебному процессу, в котором успешно сочетаются учебная и внеучебная деятельность. Средством достижения этого является, в том числе и, воспитательная деятельность.

Основными задачами по формированию и укреплению корпоративности техникума являются:

сохранение и поддержка существующих традиций;

укрепление связей с выпускниками, пропаганда их достижений;

проведение разнообразных традиционных общетехникумовских мероприятий;

участие в разнообразных «внешних» мероприятиях;

разработка и поддержание собственных ритуалов.

### **Социально-психологическая поддержка студентов.**

Цель работы службы: создание психолого-педагогических условий, наиболее благоприятных для личностного развития каждого студента в течение всего срока обучения в техникуме, осуществление деятельности направленной на сохранение психического, соматического и социального благополучия студентов.

Задачи:

формирование благоприятного психологического климата в техникуме;

психологическое сопровождение социального и личностного развития студентов в процессе учебно-профессиональной деятельности;

обеспечение психологической поддержки через оказание индивидуальной и групповой психологической помощи;

психологическое консультирование всех участников образовательного процесса;

повышение психолого-педагогической компетентности субъектов образовательного процесса;

способствовать гармонизации социальной сферы учреждения и осуществлять превентивные мероприятия по профилактике социальной дезадаптации;

выявление возникающих в педагогическом процессе трудностей и их причин, разработка рекомендаций по их устранению и предотвращению;

оказание реальной психологической помощи учащимся и их родителям, а также педагогическому коллективу;

участие в процессе управления личностными отношениями и формирование норм отношений в коллективе;

осуществление сопровождения первокурсников в период адаптации;

проведение серии мероприятий по адаптации к учебному процессу техникума;

организацию работы классных руководителей групп, обеспечивающих позитивные взаимоотношения «преподаватель – студент»;

формирование личной ответственности студента за результаты обучения.

### **Подготовка, переподготовка, повышение квалификации кадров, занятых в воспитательной работе.**

Система подготовки, переподготовки и повышения квалификации сотрудников техникума, задействованных в организации воспитательной деятельности, своими основными задачами определяет:

формирование целостного кадрового аппарата, обеспечивающего воспитательную работу;

обучение педагогическим технологиям работы с молодежью, основанным на знании молодежной субкультуры, социологии малых групп, принципов адаптации студентов к условиям обучения и воспитания в ССУЗе;

работу по формированию благоприятного климата в студенческих группах;

Техникум осуществляет работу по совершенствованию системы оценки результативности и эффективности воспитательной деятельности, проводит анализ и корректировку содержания воспитательных программ.

Вопросы организации воспитательной работы регулярно рассматриваются на педагогических советах, методической комиссии по воспитательной работе, совещаниях классных руководителей, на совете профилактики правонарушений среди обучающихся техникума.

Социальным педагогом техникума осуществляется координация мероприятий по социальной поддержке обучающихся. Его работа сосредоточена на следующих направлениях: материальная поддержка обучающихся, назначение социальной стипендии малообеспеченным студентам, социальные гарантии обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, льготы инвалидам, организация горячего питания и др.

В техникуме осуществляется материальное обеспечение обучающихся в соответствии с действующим законодательством

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1		Учебный план
Приложение 2		Календарный учебный график
		Рабочие программы:
Приложение 3	ОУД.01	Русский язык
Приложение 4	ОУД.02	Литература
Приложение 5	ОУД.03	Иностранный язык
Приложение 6	ОУД.04	Математика
Приложение 7	ОУД.05	История
Приложение 8	ОУД.06	Физическая культура
Приложение 9	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
Приложение 10	ОУД.08	Физика
Приложение 11	ОУД.09	Обществознание
Приложение 12	ОУД.10	География
Приложение 13	ОУД.11	Экология
Приложение 14	ОУД.12	Основы учебно-исследовательской деятельности
Приложение 15	ОУД.13	Астрономия
Приложение 16	ОУД.14	Информатика
Приложение 17	ОУД.15	Химия
Приложение 18	ОУД.16	Биология
Приложение 19	ОГСЭ. 01	Основы философии
Приложение 20	ОГСЭ. 02	История
Приложение 21	ОГСЭ. 03	Иностранный язык
Приложение 22	ОГСЭ. 04	Физическая культура
Приложение 23	ЕН. 01	Математика
Приложение 24	ЕН. 02	Экологические основы природопользования
Приложение 25	ЕН. 03	Химия
Приложение 26	ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Приложение 27	ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров
Приложение 28	ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места
Приложение 29	ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 30	ОП. 05	Основы калькуляции и учета
Приложение 31	ОП. 06	Охрана труда
Приложение 32	ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
Приложение 33	ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности
Приложение 34	ОП. 09	Физическая культура
Приложение 35	ОП. 10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
Приложение 36	ОП. 11	Зарубежная кулинария
Приложение 37	ОП. 12	Арт – визаж и карвинг в кулинарии
Приложение 38	ОП. 13	Психология и эффективное поведение на рынке труда
Приложение 39	ОП. 14	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания
Приложение 40	ОП. 15	Современные технологии в пищевой промышленности
Приложение 41	ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приложение 42	ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приложение 43	ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приложение 44	ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приложение 45	ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приложение 46		Рабочая программа по учебной практике
Приложение 47		Рабочая программа по производственной практике
Приложение 48		Программа государственной итоговой аттестации