ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D74C9001F08320000000072C4B0002
Владелец: Бучаев Ахмед Гамидович
Действителен: с 19.05.2021 до 19.05.2022

Махачкала - 2020

Дисциплина «Русский язык»

Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Русский язык» является формирование функциональной грамотности и совершенствование языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических умений и навыков обучающихся, умений осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины «Русский язык» обучающийся должен ***владеть:***

- грамотным письмом;
- нормами устной и письменной литературной речи;

уметь:

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.), адекватно выражать своё отношение к фактам и явлениям окружающей действительности, к прочитанному, услышанному, увиденному;

знать:

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические и пунктуационные нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;
- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли русского языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и

письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Место дисциплины в структуре ООП

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД.01 «Русский язык» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет **117** часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет **78** часов, в том числе:

- практические занятия - **78**ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **38** ч.

Формы промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен (консультация **1** ч.).

Содержание дисциплины

Введение. Общие сведения о языке

Раздел 1. Фонетика, графика, орфография

Тема 1.1. Фонетика. Звук речи. Соотношение звука и буквы

Тема 1.2. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных

Тема 1.3. Употребление букв Ь, Ъ

Тема 1.4. Правописание О/Ё после шипящих и Ц

Тема 1.5. Правописание приставок

Раздел 2. Лексика и фразеология

Тема 2.1. Лексика. Лексическое и грамматическое значения слова. Активный и пассивный словарный запас

Тема 2.2. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление

Тема 2.3. Лексика с точки зрения её происхождения и употребления

Тема 2.4. Фразеологизмы

Тема 2.5. Лексические нормы

Раздел 3. Морфемика, словообразование, орфография

Тема 3.1. Понятие морфемы как значимой части слова. Способы словообразования

Тема 3.2. Правописание корней с чередующимися гласными в корне слова

Тема 3.3. Общие правила правописания сложных слов

Раздел 4. Морфология и орфография

Тема 4.1. Имя существительное. Правописание имен существительных

Тема 4.2. Имя прилагательное. Правописание имен прилагательных

Тема 4.3. Имя числительное. Правописание и склонение числительных

Тема 4.4. Местоимение. Правописание неопределенных и отрицательных местоимений

Тема 4.5. Глагол. Правописание личных окончаний глаголов. Спряжение глаголов

Тема 4.6. Образование причастий. Правописание суффиксов причастий

Тема 4.7. Краткие и полные страдательные причастия. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях

Тема 4.8. Значение и употребление деепричастий

Тема 4.9. Наречие. Правописание наречий

Тема 4.10. Предлоги. Союзы. Частицы. Правописание предлогов. Правописание союзов. Правописание частиц

Раздел 5. Синтаксис и пунктуация

Тема 5.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание как номинативная единица синтаксиса

Тема 5.2. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым

Тема 5.3. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения

Тема 5.4. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений и приложений

Тема 5.5. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление обстоятельств

Тема 5.6. Вводные слова и предложения.

Тема 5.7. Обращение

Тема 5.8. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении

Тема 5.9. Сложноподчиненное предложение. Сложноподчиненные предложения с одним придаточным. Сложноподчиненные предложения с двумя или несколькими придаточными

Тема 5.10. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении

Тема 5.11. Прямая речь. Замена прямой речи косвенной

Раздел 6. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 6.1. Язык и речь. Основные требования к речи

Тема 6.2. Функционально-смысловые типы речи

Тема 6.3. Текст как произведение речи

Тема 6.4. Функциональные стили речи и их особенности

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к. филол. н., доцентом кафедры английского языка Мугидовой М.И.

Дисциплина «Литература»

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Содержание учебной дисциплины «Литература» в ДГУНХ в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

Содержание рабочей программы дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

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

Задачи дисциплины «Литература»:

чтение и изучение выдающихся произведений русской и мировой литературы;

формирование у обучающихся знаний и умений, обеспечивающих освоение художественных ценностей и готовящих к самостоятельной встрече с искусством слова;

развитие эмоциональной культуры личности, социально значимого отношения к миру и искусству;

развитие специальных художественно-творческих способностей; творческого и воссоздающего воображения, образного мышления, эстетического чувства, необходимых человеку во всех сферах производственной и общественной жизни;

воспитание эмоциональной и интеллектуальной отзывчивости;

развитие навыков грамотного и свободного владения литературной речью.

Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение обучающимися 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; готов-

ность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- ✓ толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- ✓ готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- ✓ эстетическое отношение к миру;
- ✓ совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- ✓ использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

➢ **метапредметных:**

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

➢ **предметных:**

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

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД.02 «Литература» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет 174 ч.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 117 часов, в том числе:

практических занятий – 117ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 56 ч.

Консультации – 1ч.

Формы промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен.

.

Содержание дисциплины

Тема 1. А.С. Пушкин
Тема 2. М.Ю. Лермонтов
Тема 3. Н.В. Гоголь
Тема 4. Русская литературно-критическая мысль второй половины XIX века
Тема 5. А.Н. Островский
Тема 6. И.А. Гончаров
Тема 7. И.С. Тургенев
Тема 8. Ф.И. Тютчев
Тема 9. А.А. Фет
Тема10. А.К. Толстой
Тема11. Н.А. Некрасов
Тема 12. Н.С. Лесков
Тема13. М.Е. Салтыков-Щедрин
Тема14. Ф.М. Достоевский
Тема15. Л.Н. Толстой
Тема16. А.П. Чехов
Тема17. Литература начала XX века
Тема18. И.А. Бунин
Тема19. А.И. Куприн
Тема20. М. Горький
Тема21. А.А. Блок
Тема22. В.В. Маяковский
Тема23. С.А. Есенин
Тема24. Литература 30-х годов
Тема25. М.И. Цветаева
Тема26. О.Э. Мандельштам
Тема27. А.А. Ахматова
Тема28. Б.Л. Пастернак

Тема29. М.А. Булгаков
Тема30. А.П. Платонов
Тема31. М.А. Шолохов
Тема32. Литература периода Великой Отечественной войны
Тема33. А.Т. Твардовский
Тема34. А.И. Солженицын
Тема35. Литература 50-90-х годов

Аннотация рабочей программы дисциплины «Литература» разработана к.ф.н., доцентом кафедры английского языка Арсланбековой У.Ш.

Дисциплина «Иностранный язык»

Цель изучения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей**:

• формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

• формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

• формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

• воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

• воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

• ***лингвистической*** — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;

• ***социолингвистической*** — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;

• ***дискурсивной*** — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;

• ***социокультурной*** — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

• ***социальной*** — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

• ***стратегической*** — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

• ***предметной*** — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

• заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

• заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

• написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

• составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:
• аутентичность;
• высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
• познавательность и культуроведческая направленность;
• обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД.03 «Иностранный язык» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины на 1 курсе (на базе 9 кл.) в академических часах составляет 174 часа.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 117 часов, в том числе:

Практические занятия –117 ч.;

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 57 ч

Форма промежуточной аттестации: 2 семестр-дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1: **Module 1:** Strong ties. **Grammar:** Present Tenses, phrasal verbs.
Тема 2: **Module 2:** Living and spending. **Grammar:** -ing form, (to) infinitive, forming abstract nouns.
Тема 3: **Module 3:** Schooldays and work. **Grammar:** Future Tenses.
Тема 4: **Module 4:** Earth Alert. **Grammar:** Modals, phrasal verbs.
Тема 5: **Module 5:** Holidays. **Grammar**: Past Tenses. Travel idioms.
Тема 6: **Module 6:** Food and Health. **Grammar:** Conditional types.
Тема 7: **Module 7:** Let’s have fun. **Grammar:** The passive. Forming compound adjectives.
Тема 8: **Module 8:** Technology. **Grammar:** Reported speech, relative clauses.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Иностранный язык» разработана к.ф.н., доцентом кафедры английского языка Ахметиловой Д.М

Дисциплина «Математика»

Цель изучения дисциплины

Содержание рабочей программы «Математика» направлено на достижение следующих ***целей:***

• обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

• обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

• обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

• обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Задачи дисциплины «Математика»:

- развитие навыков современных видов математического мышления, умения логически мыслить;

- освоение фундаментальных разделов математики для дальнейшего их применения в практической деятельности;

- выработка корректности в употреблении математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений;

- обучение возможностям применения методов математического анализа и моделирования для реализации конкретных задач профессиональной деятельности;

- владение математическим аппаратом при решении профессиональных проблем.

Место дисциплины в структуре ООП

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД.04 «Математика» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет	**234** часа.
Очная форма обучения	
Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет	**156** ч.
в том числе:	
практические занятия –	**156** ч.
Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра	**1** ч.
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	**77** ч.

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен

Содержание дисциплины

Тема 1. Тригонометрические функции числового аргумента.

Тема 2. Основные свойства функции.

Тема 3. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.

Тема 4. Параллельность прямых и плоскостей.
Тема 5. Перпендикулярность прямых и плоскостей.
Тема 6. Векторы в пространстве.
Тема 7. Корень n-ой степени. Иррациональные уравнения. Степень с рациональным показателем и ее свойства.
Тема 8. Степенная функция.
Тема 9. Показательная и логарифмическая функция.
Тема 10. Решение показательных уравнений и неравенств.
Тема 11. Решение логарифмических уравнений и неравенств.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана старшим преподавателем кафедры математики Рабадановой Р.К.

Дисциплина «История»

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание обучающимися базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Содержание учебной дисциплины «История» в ДГУНХ в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

Содержание рабочей программы дисциплины «История» направлено на достижение следующих **целей:**

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

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

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

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

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

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

Задачи дисциплины «История»:

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений обучающихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;
- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- формирование исторического мышления - способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

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

• ***личностных:***

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину,

прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

• ***метапредметных:***

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

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

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

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

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

• ***предметных:***

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

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

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

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД. 05 «История» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму промежуточной аттестации

Объем дисциплины в академических часах составляет	**174** часа
Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет	**117** часов,
в том числе: лекции –	**0** ч.
практические занятия –	**117** ч.
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	**57** ч.
Форма промежуточной аттестации:	
2 семестр – дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Отечество и мир в древности

Тема 1.1. Древнейшая стадия в истории человечества

Тема 1.2. Цивилизации Древнего мира

Раздел 2. История Средних веков

Тема 2.1 Цивилизации Запада и Востока в средние века

Раздел 3. От Древней Руси к Российскому государству

Тема 3.1. Народы и древнейшие государства на территории России. Русь в IX - начале XII в.

Тема 3.2. Русские земли и княжества в XII - середине XV в.

Тема 3.3. Образование русского централизованного государства

Тема 3.4. Российское государство в XVI веке

Тема 3.5. Смутное время.

Раздел 4. Отечество и мир в Новое время

Тема 4.1. Истоки индустриальной цивилизации: страны западной Европы в XVI - XVIII в.

Тема 4.2. Российское государство в XVII веке. Формирование абсолютизма.

Тема 4.3. Россия в конце XVII - первой четверти XVIII вв. Реформы Петра I.

Тема 4.4. Россия в эпоху дворцовых переворотов. Эпоха просвещенного абсолютизма.

Тема 4.5. Становление индустриальной цивилизации

Тема 4.6 Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Тема 4.7. Социально-экономическое и политическое развитие России в первой половине XIX века. Внешняя политика России в первой половине XIX века

Тема 4.8. Внутренняя и внешняя политика во второй половине XIX в.

Раздел 5. Новейшая история

Тема 5.1. Россия на рубеже XIX - XX веков. Социально-экономическое и политическое развитие России в конце XIX – начале XX века.

Тема 5.2. Внешняя политика России в конце XIX - начале XX века. Русско-японская война 1904-1905 гг.

Тема 5.3. Первая мировая война. Россия в Первой мировой войне 1914-1918 гг.

Тема 5.4. Россия в период революций 1917 года. Гражданская война в России.

Тема 5.5. Социально-экономическое и политическое развитие СССР в 20-30-е гг. XX века: НЭП, индустриализация и коллективизация в СССР.

Тема 5.6. Внешняя политика СССР в 20-30-е гг. XX века.

Тема 5.7. Вторая мировая война: причины, периодизация, важнейшие фронта и сражения.

Тема 5.8. СССР в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.): основные этапы военных действий.

Тема 5.9. СССР и мир после окончания второй мировой войны. «Холодная война».

Тема 5.10. Внутренняя и внешняя политика СССР в 1953-1964 гг.

Тема 5.11. Внутренняя и внешняя политика СССР в 1965-1984 гг.
Тема 5.12. СССР в 1985 - 1991 гг. Перестройка в СССР.
Тема 5.13. Становление новой российской государственности. Мир и Россия на современном этапе.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.и.н., доцентом кафедры гуманитарных дисциплин Бекишиевым А.А.

Дисциплина «Физическая культура»

Цель изучения дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине

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, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и безопасность жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

Дисциплина «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоёмкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет – 174 часа.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 117 часов, в том числе:

практические занятия – 117 часов.

Количество часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 57 часов.

Форма промежуточной аттестации: 2 семестр – дифф. зачет.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика

Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике. Бег на короткие дистанции. Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции. Челночный бег. Прыжок в длину с разбега. Прыжок в высоту с разбега. Спортивная ходьба. Эстафеты. Метание гранаты. Толкание ядра. Метание малого мяча в цель. Кросс.

Раздел 2. Гимнастика

Техника безопасности на занятиях по гимнастике. Акробатика. Лазание по канату. Упражнения в равновесии. Упражнения на снарядах. Опорные прыжки. Эстафеты с предметами и без предметов.

Раздел 3. Волейбол

Техника безопасности на занятиях по волейболу. Элементы техники и тактики игры (подачи, приём мяча, передачи). Командные действия в защите и нападении. Эстафеты с использованием волейбольного мяча. Учебная игра.

Раздел 4. Баскетбол

Техника безопасности на занятиях по волейболу. Элементы техники и тактики игры (ведение, передачи, броски). Командные действия в защите и нападении. Эстафеты с баскетбольным мячом. Учебная игра.

Раздел 5. Футбол

Техника безопасности на занятиях по волейболу. Элементы техники и тактики игры (ведение, передачи, удары по мячу). Командные действия в защите и нападении. Эстафеты с использованием футбольного мяча. Учебная игра.

Раздел 6. Настольный теннис

Техника безопасности на занятиях по настольному теннису. Элементы техники и тактики игры (подачи, приём мяча). Действия в защите и нападении. Эстафеты с использованием теннисного мяча. Учебная игра.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана старшим преподавателем кафедры физической культуры Ибрагимовой О.А.

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» по специальности

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении – к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности. Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний. Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В связи с этим программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения. Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ). В программе приведены два варианта примерных тематических планов для организации образовательного процесса при изучении учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» (I вариант — совместное обучение юношей и девушек, II вариант — раздельное обучение юношей и девушек) и тематический план проведения учебных сборов для юношей.

Задачи дисциплины:

1. Дать студентам теоретические знания и практические навыки, необходимые для:

– создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;

– идентификации негативных факторов ЧС природного, техногенного, биологического и социального происхождения;

– выбора и применения способов и средств защиты человека от негативных факторов и возможных последствий ЧС;

– прогнозирования развития негативных воздействий факторов ЧС на окружающую среду и человека, и оценки последствий их воздействия.

2. Обучить приемам первой помощи для сохранения жизни и здоровья пострадавших в ЧС.

3. Формирование культуры безопасности, готовности и способности принимать рациональные решения по защите и оказанию первой помощи в условиях ЧС мирного и военного времени.

Результаты освоения учебной дисциплины

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 раз личные 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 вырабатывать 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.

Место дисциплины в структуре ООП

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного обще-

го образования дисциплина БД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет ***70 часов.***

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***70 часов***, в том числе:

- практические занятия – ***70 часов.***
- самостоятельная работа обучающихся – ***35 часов***

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни

Тема 2. Личная безопасность в условиях ЧС

Тема 3. Защита населения РФ от ЧС природного и техногенного характера

Тема 4. Терроризм и экстремизм – их причины и последствия

Тема 5. Основы противодействия терроризму и экстремизму в РФ

Тема 6. Нормативно-правовая база и борьбы с терроризмом и экстремизмом в РФ

Тема 7. Духовно-нравственные основы противодействия терроризму и экстремизму

Тема 8. Основы медицинских знаний и профилактика инфекционных заболеваний

Тема 9. Здоровый образ жизни и его составляющие.

Тема 10. Оказание первой доврачебной помощи

Тема 11. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны

Тема 12. Вооруженные Силы России – основа обороны государства и воинская обязанность

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.б.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Гусейновым К.М.

Дисциплина «Астрономия»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Астрономия» является ознакомление обучающихся с современными достижениями астрономии, которые опираются на наблюдения с земли и из космоса с использованием самых современных приборов, а также базируются на успехах фундаментальной физики и математики; способствовать развитию их интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации информации.

Задачи дисциплины:

- изучить основные понятия астрономии, базовые природные закономерности Вселенной, типы небесных тел и их систем, основы планетной космогонии и космологии;
- показать действие фундаментальных законов в условиях космоса;
- изучить физические методы исследований космических объектов;
- познакомиться с современными проблемами астрономии, новейшими открытиями и достижениями в исследовании Вселенной за последние годы.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины «Астрономия» обучающийся должен***:***

уметь:

- приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;
- описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов; принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с использованием диаграммы «цвет-светимость», физические причины, определяющие равновесие звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с помощью эффекта Доплера;
- характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел, возможные пути эволюции звезд различной массы;
- находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;
- использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд на любую дату и время суток для данного населенного пункта;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по астрономии, отделение ее от лженаук;
- оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

знать:

- смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина, созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид, планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время, внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое излучение, Большой взрыв, чёрная дыра;

- смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная величина;
- смысл физического закона Хаббла;
- основные этапы освоения космического пространства;
- гипотезы происхождения Солнечной системы;
- основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;
- размеры Галактики, положение и период обращения Солнца относительно центра Галактики.

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

- сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
- умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

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

Место дисциплины в структуре ООП

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений» на базе основного общего образования дисциплина БД.08 «Астрономия» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 51 часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 36 часов, в том числе:

лекции

практические занятия – 36 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 15 ч.

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение.
Тема 2. Практические основы астрономии.
Тема 3. Строение солнечной системы.
Тема 4. Законы движения небесных тел.
Тема 5. Природа тел Солнечной системы.
Тема 6. Солнце и звезды.
Тема 7. Наша Галактика – Млечный Путь.
Тема 8. Строение и эволюция Вселенной.
Тема 9. Жизнь и разум во Вселенной.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.ф.-м.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Магомедовым М.Р.

Дисциплина «Экология»

Цель изучения дисциплины

Экология — научная дисциплина, изучающая все аспекты взаимоотношений живых организмов и среды, в которой они обитают, а также последствия взаимодействия систем «общество» и «природа», условия недопущения либо нейтрализации этих последствий. Экология на основе изучения законов взаимодействия человеческого общества и природы предлагает пути восстановления нарушенного природного баланса. Основу содержания учебной дисциплины «Экология» составляет концепция устойчивого развития.

Содержание учебной дисциплины «Экология» в ДГУНХ в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих целей:

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

• овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

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

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

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

Задачи дисциплины «Экология»:

- Освоение основных представлений об науке экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины; базовых естественнонаучных экологических понятий;
- сформирование и углубление знаний об экологических системах и особенностях их функционирования; о единстве всех составляющих биосферы, месте человека в биосфере и проблемах, вызванных воздействием на среду обитания;
- сформирование навыков наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии;
- овладение умениями логически мыслить, самостоятельно с позиций экологии оценивать производственную и бытовую деятельность человека; уважение к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- формирование навыков использования приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни;
- воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью;

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• личностных:

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;

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

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

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

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

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

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

• метапредметных:

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

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

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

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

• предметных:

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

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

− владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

− владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

− сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

− сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД.09 «Экология» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет **51** ч.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет **36** ч.

в том числе:

практические занятия – **36** ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся **15 ч.**

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в экологию
Тема 2. Биосфера и человек
Тема 3. Рациональное использование природных ресурсов
Тема 4. Экология и здоровье человека
Тема 5. Глобальные проблемы окружающей среды
Тема 6. Основы экологического права
Тема 7. Международное сотрудничество в области окружающей среды.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.б.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Меджидовой М.Г.

Дисциплина «Физика»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Физика» является изучение фундаментальных физических законов, теорий, методов классической и современной физики. Формирование навыков владения основными приёмами и методами решения прикладных проблем. Формирование навыков проведения научных исследований, ознакомление с современной научной аппаратурой. Ознакомление с историей физики и ее развитием, а также с основными направлениями и тенденциями развития современной физики. Изучение дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся основ научного мышления, в том числе: пониманию границ применимости физических понятий и теорий; умению оценивать степень достоверности результатов теоретических и экспериментальных исследований; умению планировать физический и технический эксперимент и обрабатывать его результаты с использованием методов теории размерности, теории подобия и математической статистики.

Задачи дисциплины:

- изучение: основных законов физики и границ их применимости; фундаментальных физических констант; фундаментальных физических опытов и их роли в развитии науки;
- формирование умений применять полученные знания при изучении других дисциплин и в прикладных задачах профессиональной деятельности;
- овладение современной научной аппаратурой и навыками ведения физического эксперимента.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины «Физика» обучающийся должен:

уметь:

- отличать гипотезы от научных теорий; делать выводы на основе экспериментальных данных; приводить примеры, показывающие, что наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; что физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ, практического использования физических знаний;
- применять основные законы физики при решении практических задач.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио – и телекоммуникационной связи;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщения СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

знать:

- основные физические понятия, законы и закономерности;
- единицы измерения физических параметров в СИ;
- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, солнечная система, галактика, Вселенная;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- приемы проведения лабораторного эксперимента и базовыми методами обработки результатов;
- алгоритмы и методы решения стандартных задач из различных разделов физики;
- практическое применение в повседневной жизни физических знаний об использовании простых механизмов, инструментов, транспортных средств; о свойствах газов, жидкостей и твердых тел; об охране окружающей среды;
- роль физики и ее методов исследования в народном хозяйстве, технике и медицине;
- место физики в общей системе наук, основные этапы развития физики и ее современное состояние.

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

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

предметных:

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

Место дисциплины в структуре ООП

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений» на базе основного общего образования дисциплина БД.10 «Физика» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 144 часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 97 часов, в том числе:

лекции

практические занятия – 97 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 47 ч.

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение.
Тема 2. Кинематика материальной точки.
Тема 3. Динамика материальной точки.
Тема 4. Законы сохранения в механике.
Тема 5. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.
Тема 6. Свойства паров, жидкостей, твердых тел.
Тема 7. Основы термодинамики.
Тема 8. Электрическое поле.
Тема 9. Законы постоянного тока.
Тема 10. Электрический ток в различных средах.
Тема 11. Магнитное поле.
Тема 12. Электромагнитная индукция.
Тема 13. Механические и электромагнитные колебания.
Тема 14. Упругие волны. Электромагнитные волны.

Тема 15. Природа света. Волновые свойства света.
Тема 16. Квантовая физика.
Тема 17. Физика атома. Элементы физики атомного ядра и элементарных частиц.
Тема 18. Строение и развитие Вселенной. Эволюция звёзд. Гипотеза происхождения Солнечной системы.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.ф.-м.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Магомедовым М.Р.

Дисциплина «Обществознание»

Содержание учебной дисциплины «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

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

Задачи дисциплины «Обществознание»:

- ✓ содействие самоопределению личности, созданию условий для ее реализации;
- ✓ формирование человека-гражданина, интегрированного в современную действительность и нацеленного на ее совершенствование, ориентированного на развитие гражданского общества и утверждение правового государства;
- ✓ выработка основ нравственной, правовой, экономической, политической, экологической культуры;
- ✓ интеграция личности в систему национальных и мировой культур;
- ✓ содействие взаимопониманию и сотрудничеству между людьми, народами, различными расовыми, национальными, этническими, религиозными и социальными группами;
- ✓ помощь в реализации права на свободный выбор взглядов и убеждений с учетом многообразия мировоззренческих подходов;
- ✓ ориентация обучающихся на гуманистические и демократические ценности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

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

- ✓ осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ✓ ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

- ✓ умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- ✓ использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- ✓ владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- ✓ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- ✓ умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- ✓ умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- ✓ умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- ✓ владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

- ✓ сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; − владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- ✓ владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- ✓ сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- ✓ сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- ✓ владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- ✓ сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования дисциплина БД. 11 «Обществознание (включая экономику и право)» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет	**156** часов.
Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет	**108** часов,
в том числе: лекции –	___ ч.

практические занятия – **108** ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся **48**ч.

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – дифференцированный зачет **2**ч.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Человек как творец и творение культуры

Тема 1.1.Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Мышление и деятельность. Потребности и интересы

Раздел 2. Общество как сложная динамическая система

Тема 2.1. Системное строение общества: элементы и подсистемы

Тема 2.2. Многовариантность общественного развития

Тема 2.3.Социальные отношения. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежных субкультур

Тема 2.4.Этнические общности

Тема 2.5. Семья и брак

Тема 2.6. Экономика и экономическая наука

Тема 2.7. Рынок труда (безработица). Инфляция. Финансовые институты (банковская система)

Тема 2.8. Роль государства в экономике. Основы денежной и бюджетной политики государства. Экономический рост и развитие

Тема 2.9. Мировая экономика. Государственная политика в области международной торговли

Тема 2.10. Политика как общественное явление. Государство, его функции

Тема 2.11.Политическая элита и политические партии и движения. Избирательная кампания в РФ

Раздел 3. Человек в системе общественных отношений

Тема 3.1.Отклоняющееся поведение и его типы. Общественное и индивидуальное сознание

Раздел 4. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 4.1. Право в системе социальных норм. Отрасли права

Тема 4.2.Международная защита прав человека

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.и.н., доцентом кафедры гуманитарных дисциплин Сергеевой Е. В.

Дисциплина «Родной язык (русский)»

Целями изучения дисциплины «Родной язык (русский)» являются:

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

Освоение содержания учебной дисциплины «Родной язык (русский)» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- **личностных:**

– воспитание уважения к русскому языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли русского языка как основы успешной социализации личности;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- **метапредметных:**

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

– умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-

научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

- ***предметных:***

– сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

– сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД.11 «Родной язык (русский)» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет **51** час.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет **34** часа,

в том числе: лекции – ___ ч.

практические занятия – **34** ч.

лабораторные занятия – ___ ч.

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра ___ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся **17 ч.**

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен ___ ч.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Язык и культура

Тема 1.1. Национальный русский язык. Литературный русский язык

Тема 1.2. Языковая норма и её основные особенности. Типология норм

Тема 1.3. Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка

Тема 1.4. Основные лексические нормы современного русского литературного языка

Тема 1.5. Основные грамматические нормы современного русского литературного языка

Раздел 2. Язык и речь. Функциональные стили речи
Тема 2.1. Язык и речь. Формы существования языка. Разновидности речи.
Тема 2.2. Функционально-смысловые типы речи
Тема 2.3. Функциональные стили речи. Научный стиль
Тема 2.4. Официально-деловой стиль
Тема 2.5. Публицистический стиль
Тема 2.6. Художественный стиль
Тема 2.7. Разговорный стиль
Тема 2.8. Текст как произведение речи

Аннотация рабочей программы дисциплины «Родной язык (русский)» разработана к.ф.н., доцентом кафедры английского языка **Мугидовой М.И.**

Дисциплина «Родная литература (русская)»

Целями изучения дисциплины «Родная литература (русская)» являются:

• воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как хранителю культуры, включение в культурно-языковое поле своего народа;

• приобщение к литературному наследию своего народа; создание представлений о русской литературе как едином национальном достоянии;

• формирование причастности к свершениям и традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, своей ответственности за сохранение культуры народа;

• развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по литературе, воспитание самостоятельности в приобретении знаний.

Рабочая программа по дисциплине «Родная литература (русская)» направлена на решение важнейшей **задачи** современного образования – воспитание гражданина, патриота своего Отечества. Образовательные задачи дисциплины связаны, прежде всего, с формированием умений читать, комментировать, анализировать и интерпретировать художественный текст.

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература (русская)» обеспечивает достижение обучающимися 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;

✓ готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

✓ эстетическое отношение к миру;

✓ совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

✓ использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

✓ умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

✓ умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

✓ умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

***предметных*:**

✓ сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

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

Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД.13 «Родная литература (русская)» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет 51 ч.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 34 часа, в том числе:

практических занятий – 34 ч.

Количество академических часов, выделенных на промежуточную аттестацию обучающихся – 17ч.

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен

Содержание дисциплины

Тема 1. А.С. Пушкин. Роман «Дубровский». «Маленькие трагедии»

Тема 2. И.А.Гончаров. «Обыкновенная история»

Тема 3. А.Н. Островский. «Бесприданница»

Тема 4. Н.С. Лесков. «Леди Макбет Мценского уезда»

Тема 5. М.Е. Салтыков-Щедрин. « Господа Головлевы»

Тема 6. Ф.М. Достоевский. «Идиот»

Тема 7. Л.Н.Толстой. «Анна Каренина»
Тема 8. А.П. Чехов. «Дядя Ваня»
Тема 9. Поэзия серебряного века. Бальмонт К.Д., Волошин М.А.
Тема10. М.Горький. «Старуха Изергиль»
Тема11. А.И. Куприн. Повесть «Олеся»
Тема 12. А.П. Платонов. Повесть «Сокровенный человек»
Тема13. БЛ. Пастернак. Роман-эпопея «Доктор Живаго»
Тема14. М.А. Булгаков. «Записки юного врача»
Тема15. А.Т. Твардовский. Стихотворение: художественная литература
Тема16. А.И. Солженицын «В круге первом»

Аннотация рабочей программы дисциплины «Родная литература (русская)» разработана к.ф.н., доцентом кафедры английского языка Арсланбековой У.Ш.

Дисциплина «Информатика»

Цель изучения дисциплины

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

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

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

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

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

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

•приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

•приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;

•владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Основной задачей дисциплины «Информатика» является изучение практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих ***результатов:***

***личностных*:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

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

***предметных*:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Место дисциплины в структуре ООП

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в средней общеобразовательной школе.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 113 часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 78 часов, в том числе:

практические занятия–78 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 35 ч.

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр - дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Введение

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО.

1. Информационная деятельность человека

1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Практические занятия

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с ними.

Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).

1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство.

Практические занятия

Правовые нормы информационной деятельности.

Стоимостные характеристики информационной деятельности.

Лицензионное программное обеспечение.

Открытые лицензии.

Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных).

Портал государственных услуг.

2. Информация и информационные процессы

2.1. Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Практическое занятие

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.

2.2.1. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания.

Практические занятия

Программный принцип работы компьютера.

Примеры компьютерных моделей различных процессов.

Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.

2.2.2. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

Практические занятия

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Файл как единица хранения информации на компьютере.

Атрибуты файла и его объем.

Учет объемов файлов при их хранении, передаче.

Запись информации на компакт-диски различных видов.

Организация информации на компакт-диске с интерактивным меню.

2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности.

3. Средства информационных и коммуникационных технологий

3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Практические занятия

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. *Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка*.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.

3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Практические занятия

Разграничение прав доступа в сети, общее дисковое пространство в локальной сети. Защита информации, антивирусная защита.

3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.

Практические занятия

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.

4. Технологии создания и преобразования информационных объеков

4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

4.1.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики**.**

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).

Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.

Гипертекстовое представление информации.

4.1.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Практические занятия

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий.

Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования). Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.

4.1.3. Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Практические занятия

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей**.**

Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.

Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных.

4.1.4. *Представление о программных средах компьютерной графики*, *мультимедийных средах*.

Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий**.**

Использование презентационного оборудования.

Примеры геоинформационных систем.

5. Телекоммуникационные технологии

5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Практические занятия

Браузер**.** Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.

Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.

5.1.1. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практические занятия

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах. Поисковые системы. Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.

5.1.2. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров. Формирование адресной книги.

5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Социальные сети. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Интернет-журналы и СМИ.

Практическое занятие

Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.

5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.).

Практическое занятие

Участие в онлайн-конференции, анкетировании, дистанционных курсах, интернет-олимпиаде или компьютерном тестировании.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана ст. преподавателем кафедры информатики Абдеевой А.Т.

Дисциплина «Химия»

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретения знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношения к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде.

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, - используя для этого химические знания;
- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

Задачи дисциплины:

- передать основные теоретические знания по курсу химии;
- помочь студентам получить навыки выполнения лабораторных работ;
- научить решать типовые задачи и расписывать уравнения реакций; что способствует неформальному усвоению теоретического материала;
- сформировать навыки химического мышления у студентов.

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

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

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

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

• **метапредметных:**

− использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

− владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

По дисциплине предусмотрено выполнение обучающимися **индивидуального проекта**, представляющего собой особую форму организации его деятельности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

✓ сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

✓ способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

✓ сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания дисциплины;

✓ способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся на 1 курсе в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина ПД.02 «Химия» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму промежуточной аттестации

Объем дисциплины в академических часах составляет **116** часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет **85** часов

в том числе: лекции - **0** ч

практические занятия - **78** ч

лабораторные занятия - **6** ч

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся **31** ч

консультация - **1** ч

Формы промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен

Содержание дисциплины

Тема 1. Строение атома и периодическая система элементов

Тема 2.Химическая связь

Тема 3. Вещество

Тема 4. Химические реакции

Тема 5. Неорганическая химия

Тема 6. Органическая химия

Тема 7. Экспериментальные основы химии

Тема 8. Химия и жизнь

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.х.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Джамаловой С.А.

Дисциплина «Биология»

Перечень планируемых результатов по дисциплине

Биология как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Биология» в ДГУНХ в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

Содержание рабочей программы дисциплины «Биология» направлено на достижение следующих **целей:**

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

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

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

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

• использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе. Программа учебной дисциплины «Биология» является основой для разработки

Задачи дисциплины «Биология»:

1. формирование понятийного аппарата, обеспечения понимания основных закономерностей, теорий и концепции биологии;
2. формирование представления о роли биологии в формировании научного мировоззрения; о вкладе биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; о единстве живой и неживой природы, родстве живых организмов;
3. выявить приспособления организмов к среде обитания, антропогенных изменениях в экосистемах своей местности;
4. сравнение биологических объектов: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;

5. анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;

6. находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать.

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

• *личностных:*

− сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;

− понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

− способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

− владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

− способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе; − готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; − обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

− способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

− готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• *метапредметных*:

− осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

- Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Биология» как профильной учебной дисциплины.

− повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

− способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

− способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

− умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления

естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

− способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

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

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

• *предметных:*

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

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

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

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

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

По дисциплине предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта, представляющего собой особую форму организации его деятельности. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

✓ сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

✓ способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

✓ сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания дисциплины;

✓ способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся на 1 курсе в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина БД.10 «Биология» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет 87 часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 56 часов, в том числе:

Практические занятия – **56 ч.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **31 ч**

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в биологию

Тема 2. Клеточная теория

Тема 3. Химический состав клетки

Тема 4. Строение клетки

Тема 5. Обмен веществ и превращение энергии

Тема 6. Размножение и развитие организмов

Тема 7. Генетика

Тема 8. Современное эволюционное учение

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.б.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Казанбековой А.А

Дисциплина «Экология природопользования»

Перечень планируемых результатов по дисциплине

Экология природопользования как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Экология природопользования» в ДГУНХ в пределах освоения ОП СПО на базе основного общего образования обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения.

Содержание рабочей программы дисциплины «Экология природопользования» направлено на достижение следующих **целей:**

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

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

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

• воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования,

бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

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

Задачи дисциплины:

1. Ознакомление с теоретическими основами формирования и закономерностями функционирования природно-антропогенных систем, принципами принятия и реализации экономических и управленческих решений в сфере природопользования.
2. Освоение знаний об особенностях взаимодействия общества и природы, правовых и социальных вопросах природопользования и экологической безопасности, принципах и методах рационального природопользования;
3. Формирование экологического мировоззрения профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды;
4. Использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология природопользования» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

− устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии; − готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;

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

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

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

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

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

• *метапредметных:*

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

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

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

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

• *предметных:*

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

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

− владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

− владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

− сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

− сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина ПОО.01 «Экология природопользования» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет 104 часа.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 69 часов, в том числе:

лекции – **0 ч**.

семинары – **69 ч.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **35 ч**

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в экологию природопользования

Тема 2. Биосфера и человек

Тема 3. Рациональное использование природных ресурсов

Тема 4. Проблемы водных ресурсов

Тема 5. Проблемы земельных ресурсов

Тема.6 Проблемы лесных ресурсов

Тема.7 Основы экологического права

Тема 8. Международное сотрудничество в области окружающей среды

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.б.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Казанбековой А.А.

Дисциплина «История Дагестана»

Цель изучения дисциплины

Целью курса «История Дагестана» как учебной дисциплины является:

– формирование у студента представлений о ходе исторического процесса, специфике социальной структуры дагестанских народов в определенные периоды их существования, генезисе и функционировании государственной власти, этнической структуре населения Дагестана, духовной и материальной культуре в каждый из периодов истории;

– углубленное изучение не только конкретной истории Дагестана как составной части истории России, но и осмыслении общих закономерностей, тенденций, противоречий развития дагестанского общества;

– осмысление роли, места, перспектив Дагестана в российской и мировой истории, изучении особенностей исторического пути и специфических черт дагестанского общества.

– воспитание патриотического и гражданского сознания, любви и уважения к малой родине, способности понимать и с патриотических позиций оценивать ее внутреннее и международное положение.

Задачи дисциплины:

Основными задачами изучения курса «История Дагестана» является рассмотрение с позиций современных научных подходов социальной, экономической, политической и культурной истории Дагестана в древности, средневековье, новое и новейшее время.

В ходе обучения реализуются познавательная, мировоззренческая и воспитательная функции.

Освоение содержания учебной дисциплины «История Дагестана» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• ***личностных:***

- сформированность патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою малую Родину, прошлое и настоящее многонационального народа Дагестана, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

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

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

• ***межпредметных:***

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

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

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

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

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

• ***предметных:***

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания;

- владение комплексом знаний об истории Дагестана и России в целом,

представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

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

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

1.1 Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины: «История Дагестана» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код и формулировка компетенции	Знает:	Умеет:
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	**З1**- о важнейших событиях, явлениях, процессах и своеобразии социального, экономического, политического и культурного развития Дагестана. **З2**- применять знания по истории Дагестана в процессе решения задач образовательной и профессиональной деятельности;	**У1**- использовать полученные знания в профессиональной деятельности; **У2**- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	**З1**- основные этапы и ключевые события истории и культуры Дагестана с древних времен до наших дней; **З2**-основные закономерности историко-культурного развития человека и человечества особенности современного исторического развития Дагестана, России и мира.	**У 1**- анализировать наиболее актуальные проблемы исторического развития Дагестана и давать объективную оценку наиболее значимым историческим событиям и роли отдельных личностей в истории и в эволюции общества и ее институтов; **У2** - обобщать полученные знания и принимать их на практике, в конкретной жизненной ситуации;

Трудоемкость дисциплины

Объём дисциплины составляет **104** часов

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет **69** часов,

в том числе:

- практические занятия - **69** ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся - **35** ч.
Форма промежуточной аттестации – зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Первобытнообщинный строй на территории Дагестана.
Тема 2. Дагестан в составе Кавказской Албании.
Тема 3. Государства кочевников в Прикаспии. Хазарский каганат. V – X вв.
Тема 4. Раннефеодальные государства на территории Дагестана V – X вв.
Тема 5. Борьба народов Дагестана против иноземных завоевателей в VII – начале XVI вв.
Тема 6. Политическое и экономическое развитие Дагестана в XV – XVII вв.
Тема 7. Дагестан в политике Ирана, Турции и России в XVII - I пол. XVIII вв.
Тема 8. Русско-дагестанские взаимоотношения во II пол. XVIII – нач. XIX вв.
Тема 9. Антиколониальная и антифеодальная борьба горцев Северо-Восточного Кавказа в 20 – 50-х гг. XIX вв.
Тема 10. Социально-экономическое и политическое развитие Дагестана во II пол. XIX – нач. XX вв.
Тема 11. Дагестан в период революций 1917 года
Тема 12. Гражданская война в Дагестане
Тема 13. Социалистическое строительство в Дагестане в 20 – 30-х гг. XX в.
Тема 14. Дагестан накануне и в годы Великой Отечественной войны
Тема 15. Социально–экономическое развитие Дагестана в послевоенный период
Тема 16. Народное хозяйство Дагестана в 60-е – 80-е гг. Социально-экономическое развитие
Тема 17. Основные тенденции развития Дагестана на современном этапе. 90-е гг. XX в. – начало XXI в.
Тема 18. Материальная культура народов Дагестана
Тема 19. Декоративно- прикладное искусство
Тема 20. Духовная культура народов Дагестана
Тема 21. Общественный и семейный быт народов Дагестана
Тема 22. Особенности и специфика религиозного экстремизма на Северном Кавказе и Дагестане.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана старшим преподавателем кафедры гуманитарных дисциплин Асалиевой Ф.А.

Дисциплина «Основы философии»

Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы философии» является:
развитие у обучающихся умений работать в коллективе, демонстрируя осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

- выработка научного мировоззрения с учетом личного восприятия и отношения к окружающему миру.
- **Задачи дисциплины:**
- формирование представлений о философии как особой области человеческого знания;
- формирование умений обоснованно аргументировать собственную позицию;
- развитие навыков работы с философскими источниками; формирование навыков написания философских рефератов, творческих работ;
- развитие умения вести дискуссию, моделировать типичные жизненные ситуаций.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции	
	знать:	уметь:

ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	**З1** - основные категории и понятия философии;	**У1** - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
ОК-2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	**З1** - роль философии в жизни человека и общества;	**У1** - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста .
ОК-3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	**З1** - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	**У1** - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
ОК-4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	**З1** - основные категории и понятия философии; основы научной, философской и религиозной картин мира	**У1 -** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	**З1 -** о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	**У1 -** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
ОК-6. Работать в коллективе и команде, эффективно	**З1 -** об условиях формирования личности, свободе и	**У1 -** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	специалиста
ОК-7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	**З1 -** о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	**У1** - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
ОК-8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	**З1** - сущность процесса познания	**У1 -** ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста
ОК-9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	**З1 -** о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	**У1** - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Основы философии» входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной подготовки учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Обществознание» и «История».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Экономика предприятий общественного питания».

Трудоемкость дисциплины

Объём дисциплины составляет 66 часа

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 48 часов, в том числе:

- лекции – 18 ч.
- практические занятия –30 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся - 18ч.
Форма промежуточной аттестации:
– дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Философия, ее предмет, структура и специфика.
Тема 2. Становление философии. Философия Древнего Востока.
Тема 3. Античная философия.
Тема 4. Философия Средних веков.
Тема 5. Европейское Возрождение как историческая эпоха.
Тема 6. Философия Нового времени и Просвещения.
Тема 7. Немецкая классическая философия.
Тема 8. Развитие философии в России.
Тема 9. Философия XX века и современность.
Тема 10. Философская картина мира. Онтология.
Тема 11. Диалектика как учение о развитии.
Тема 12. Проблема сознания в философии: происхождение, сущность.
Тема 13. Познание. Научное познание.
Тема 14. Природа. Человек. Общество как система.
Тема 15. Человек и исторический процесс.
Тема 16. Будущее человечества. Глобальные проблемы современности.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана старшим преподавателем кафедры гуманитарных дисциплин Нугаевым П.И.

Дисциплина «История»

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Цель дисциплины «История» сформировать у обучающихся представление об историческом прошлом России в контексте общемировых тенденций развития; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса; ввести в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, обучить приемам поиска и работы с исторической информацией.

Задачи дисциплины:

- формирование морально-ценностных ориентиров для гражданской, национальной, социальной, культурной самоидентификации в современном обществе с опорой на усвоенные знания о социокультурных, экономических и политических процессах, происходивших в XX – начале XXI в.;
- овладение знаниями об особенностях завершения эпохи индустриального общества и развития постиндустриального; сравнение и соотнесение различных явлений и процессов в социальной, экономической, политической, духовной и нравственной сферах в разных странах и континентах с акцентированием мета и роли России во всемирно-историческом процессе и значения этого периода для не; о влиянии процессов интеграции и глобализации на национальные системы образования, язык и культуру;
- воспитание у обучающихся патриотических чувств, гордости и уважения к своей нации, Отечеству в процессе усвоения ими знаний о расширении направлений сотрудничества России с западноевропейскими державами и США, народами с других континентов;
- воспитание ценности демократии, толерантности, уважения и стремления к взаимопониманию, интеграции с другими народами во имя процветания нации и Отечества, сохранения мира;
- развитие способностей работать с различными источниками исторической информации, выявлять главное и второстепенное знание, группировать информацию по заданному основанию и самостоятельно найденному, анализировать и обобщать информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, следуя принципу историзма, в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности;
- формирование умения применять усвоенные исторические знания по Новейшей истории для понимания и осмысления усложняющейся реальности, в повседневном общении с представителями различных социальных групп и общностей в отношении направлений современной культуры, науки, моделей политического и экономического развития стран мира.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины: «История» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	***Формулировка компетенции***
ОК	**Общекультурные компетенции**
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код и формулировка компетенции	***Компонентный состав компетенции***	
	Знать	***Уметь***
ОК 01: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	**З-1** основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.)	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных социально-экономических проблем
ОК 02: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	**З-1** сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных социально-экономических проблем
ОК 03: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	**З-1** сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных социально-экономических проблем
ОК 04: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	**З-1** содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных социально-экономических проблем
ОК 05: Использовать информационно-коммуникационные	**З-1** основные процессы (интеграционные,	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных

технологии в профессиональной деятельности.	поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира	социально-экономических проблем
ОК 06: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	**З-1** о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных социально-экономических проблем
ОК 07: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	**З-1** знать основные этапы становления и развития государственности России, важнейшие факты и судьбоносные события отечественной истории;	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных социально-экономических проблем
ОК 08: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	**З-1** назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных социально-экономических проблем
ОК 09: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	**З-1** - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности	**У-1** ориентироваться в современной экономической ситуации в России **У-2** выявлять взаимосвязь, региональных социально-экономических проблем

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История» входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной подготовки учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Обществознание», «География», «Литература».

Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму промежуточной аттестации

Объём дисциплины в академических часах составляет 56 часов

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 48 часов, в том числе: лекции – 32 ч.

практические занятия –16 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 8 ч.

Форма промежуточной аттестации:

3 семестр – дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Россия и мир в Первой мировой войне.
Тема 2. Вторая мировая война: причины, ход, значение (1939-1945).
Тема 3. Страны Европы и США после Второй мировой войны.
Тема 4. СССР и складывание мировой социалистической системы.
Тема 5. Страны Азии, Африки и Латинской Америки
Тема 6. Система международных отношений в XX-XXI вв. Складывание мирового сообщества**.**
Тема 7. Россия в мировых интеграционных процессах и формировании современной международно-правовой системы.
Тема 8. Россия и мир на современном этапе.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.и.н., доцентом кафедры гуманитарных дисциплин Гаджиевой А.И.

Дисциплина «Иностранный язык»

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладения необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

В рамках указанной цели приоритетным являются такие качества как: способность осуществлять межкультурные контакты в профессиональных целях, конкурентоспособность, стремление к самосовершенствованию в постоянно меняющемся многоязычном и поликультурном мире, мобильность и гибкость в решении задач производственного и научного плана.

В учебном процессе общая цель конкретизируется в следующих параметрах:

образовательный аспект предполагает углубление и расширение общекультурных знаний о языке, страноведческих знаний о стране изучаемого языка, знакомство с историей страны, достижениями в различных сферах, традициями, обычаями, ценностными ориентирами представителей иноязычной культуры, а также формирование собственной картины мира на основе реалий другой культуры;

воспитательный аспект реализуется в ходе формирования многоязычия и поликультурности в процессе развития вторичной языковой личности и становления таких личностных качеств, как толерантность, эмпатия, открытость, осознание и признание духовных и материальных ценностей других народов и культур в соотнесенности со своей культурой;

развивающий аспект проявляется в процессе роста интеллектуального потенциала, развития креативности. Способности не только получать, но и самостоятельно добывать знания и обогащать личный опыт в ходе выполнения комплексных заданий, предполагающих кооперативные/групповые формы деятельности, сопоставление и сравнение разных языков и культур.

Перечень планируемых результатов по дисциплине.

В результате изучения дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен

Знать:

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

●Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка

● Значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен)

Уметь:

● общаться (устно и письменно) на иностранном языке на повседневные темы;

● переводить (со словарем) иностранные тексты;

● самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

●применять языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на английском языке

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины: «Иностранный язык» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Общие компетенции (ОК):

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

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код и формулировка	**Компонентный состав компетенции**	
компетенции	**умеет:**	**знает:**
ОК-1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**-У1**:общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; -**У2**:Проявляет серьезную мотивацию к профессии; - **У3:**Стремиться разобраться и быстро освоить необходимые знания и умения; - **У4:**Проявляет сообразительность, аналитические способности, системное мышление, эрудицию.	-**З1**:Системно анализировать информацию; -**З2:**использовать теоретические знания для генерации новых идей; - **З3:** пополнить багаж новыми профессиональными знаниями и умениями.
ОК-2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	**-У1:** Имеет способность к анализу и синтезу **-У2:** Способен применять знания на практике **--У3:** Способен ставить цели **-У4:** Проявляет организаторские способности **-У5:** Стремиться к планированию при выполнении поставленных задач	**-З1**: планирует деятельность по решению задачи в рамках заданных (известных) технологий
ОК-3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за	**-У1:** грамотно и точно применены требования к выполнению практических заданий	**-З1:** Опознает нестандартные ситуации **-З2:** Оперативно реагирует на нестандартные ситуации

них ответственность	**-У2:** Планирует, организует и контролирует свою деятельность **-У3:** Склонен анализировать нестандартные ситуации **-У4:** Выступает инициатором принятия решения в нестандартных ситуациях по совершенствованию деятельности **-У5:** Умеет обосновывать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений	**-З3:** Проявляет способность адаптироваться к новым ситуациям **-З4:** Способен порождать новые идеи (креативность) **-З5:** Стремиться оперировать нормами, связанными с профессиональной деятельностью **-З6:** Проявляет умение брать на себя ответственность за принятия решения **-З7:** Осознает меру ответственности за принятые решения
ОК-4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	**-У1:** Стремиться самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее **-У2:** Умеет осознано воспринимать информацию, распространяемую по каналам СМИ	**-З1:** Склонен ориентироваться в информационных потоках, умеет выделять в них главное и необходимое **-З2:** Стремится критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний
ОК-5: использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	**-У1:** Стремиться освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.	**-З1:** Проявляет желание работать с книгами, учебниками, справочниками, атласами, картами, определителями, энциклопедиями, каталогами, словарями, CD-Rom, Интернет
ОК-6: Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	**-У1:** Умеет слушать собеседников Проявляет умение работать в команде на общий результат **-У2:** Умеет проявлять справедливость, доброжелательность	**-З1:** Проявляет навыки межличностного общения **-З2:** Демонстрирует организаторские способности
ОК-7: Брать на себя ответственность членов команды (подчиненных), результат выполнения задания	**-У1:** Проявляет ответственность за выполняемую работу	**-З1:** Рационально организовывать деятельность и проявление инициативы в условиях командной работы; **-З2:** Рационально организовывать работу подчиненных, своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результатов выполнения ими заданий.

ОК-8: Самостоятельно определять задачи, профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	**-У1:** Склонен к саморазвитию **-У2:** Способен учиться **-У3:** Способен работать самостоятельно	**-З1:** Стремиться к успеху **-З2:** Терпим к критике **-З3:** Проявляет самокритику **-З4:** Имеет устойчивое стремление к самосовершенствованию
ОК-9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	**У1**- Ищет различные варианты выполнения решений	**-З1:** Принимает непопулярные решения, если этого требует ситуация **-З2:** Проявляет инициативность и предпринимательский дух **-З3:** Активно принимает участие в разработке новых проектов

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык» входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной подготовки учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для овладения данной дисциплиной необходимы компетенции, сформированные у обучаемых в период подготовки по иностранному языку в условиях средней общеобразовательной школы в соответствии с программой.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет 184 часа.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет 162 часа, в том числе:

Практические занятия –162 ч.;

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 22 ч

Форма промежуточной аттестации: 8 семестр-дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1: Shopping.
Грамматика: Повторение изученных времен и предлогов.
Тема 2 At the restaurant. **Грамматика:** Past Indefinite Passive.
Тема 3: Meals in the USA. **Грамматика: To be going to**.
Тема 4: Russian Cuisine. **Грамматика:** Past Perfect.
Тема 5: Cooking. **Грамматика:** The Gerund.
Тема 6: Service. **Грамматика:** The Sequence of Tenses.
Тема 7: My profession is a cook. **Грамматика:** Past Participle.
Тема 8: Healthy food. **Грамматика:** Complex Object.
Тема 9: Restaurants in London. **Грамматика:** Grammar Revision.
Тема 10: Traditional American Food. **Грамматика:** Grammar Revision.
Тема 11: British Cuisine
Тема 12: Food labeling too much to swallow
Тема 13: Tea in Great Britain
Тема 14: Recipes
Тема 15: Dangerous Food for health
Тема 16: Healthy Food
Тема 17: Breakfast around the world

Тема 18: Vegetarian food
Тема 19: Food we need.
Тема 20: How much food do we need?
Тема 21: Cooking.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Иностранный язык» разработана к.ф.н., доцентом кафедры английского языка Ахметиловой Д.М

Дисциплина «Физическая культура»

Цель изучения дисциплины

Общей целью образования в области физической культуры является формирование у учащихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни. В соответствии с этим, программа своим предметным содержанием ориентируется на достижение следующих *практических целей:*

- развитие основных физических качеств и способностей, укрепление здоровья, расширение функциональных возможностей организма;
- формирование культуры движений, обогащение двигательного опыта физическими упражнениями с общеразвивающей и корригирующей направленностью; приобретение навыков в физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельности;
- освоение знаний о физической культуре и спорте, их истории и современном развитии, роли в формировании здорового образа жизни.

В соответствии с целью дисциплины «Физическая культура» формулируются *задачи учебного предмета:*

- расширение двигательного опыта за счет использования разнообразных общеразвивающих физических упражнений в различных формах занятий физической культурой овладения современными системами физических упражнений.
- расширение объема знаний о разнообразных формах соревновательной и физкультурной деятельности, использование этих форм для совершенствования индивидуальных физических и психических способностей, самопознания, саморазвития и самореализации;
- гармонизация физической и духовной сфер, формирование потребностей в культуре движений, красивом телосложении, оптимальном физическом развитии и крепком здоровье;
- развитие физических качеств;
- развитие координационных способностей и обучение жизненно необходимым умениям и навыкам.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Уметь:

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

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК-3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК-6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Физическая культура» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу профессиональной подготовки учебного плана по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для овладения данной дисциплиной необходимы знания и умения, сформированные у обучающихся на первом курсе в соответствии с программой.

Трудоёмкость дисциплины

Объем дисциплины составляет – 324 часа.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 162 часа, в том числе:

практические занятия – 162 часа.

Количество часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся –162 часа.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика

Техника безопасности на занятиях по легкой атлетике. Бег на короткие дистанции. Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции. Челночный бег. Прыжок в длину с разбега. Прыжок в высоту с разбега. Спортивная ходьба. Эстафеты. Метание гранаты. Толкание ядра. Метание малого мяча в цель. Кросс.

Раздел 2. Гимнастика

Техника безопасности на занятиях по гимнастике. Акробатика. Лазание по канату. Упражнения в равновесии. Упражнения на снарядах. Опорные прыжки. Эстафеты с предметами и без предметов.

Раздел 3. Волейбол

Техника безопасности на занятиях по волейболу. Элементы техники и тактики игры (подачи, приём мяча, передачи). Командные действия в защите и нападении. Эстафеты с использованием волейбольного мяча. Учебная игра.

Раздел 4. Баскетбол

Техника безопасности на занятиях по волейболу. Элементы техники и тактики игры (ведение, передачи, броски). Командные действия в защите и нападении. Эстафеты с баскетбольным мячом. Учебная игра.

Раздел 5. Футбол

Техника безопасности на занятиях по волейболу. Элементы техники и тактики игры (ведение, передачи, удары по мячу). Командные действия в защите и нападении. Эстафеты с использованием футбольного мяча. Учебная игра.

Раздел 6. Настольный теннис

Техника безопасности на занятиях по настольному теннису. Элементы техники и тактики игры (подачи, приём мяча). Действия в защите и нападении. Эстафеты с использованием теннисного мяча. Учебная игра.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана старшим преподавателем кафедры физической культуры Ибрагимовой О.А.

Дисциплина «Культура и искусство Дагестана»

Цель изучения дисциплины

Целью дисциплины «Культура и искусство Дагестана» является пробуждение интересов к культуре Дагестана, ее истории и современному состоянию. Формирование потребности и способности к самостоятельному освоению ценностей дагестанской культуры, сущность и специфику дагестанских народных традиций.

Задачи дисциплины заключается в формировании ценностных ориентаций у студентов на основе этнокультурных представлений, способствующих, с одной стороны, самоидентификации, с другой – побуждению высокого чувства гражданственности, патриотизма, интернационализма и толерантности в отношении других народов.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Обучающийся должен:

Знать:

-характерные черты и основные этапы развития дагестанской культуры;

общие закономерности и национальные особенности возникновения и развития дагестанской культуры;

-причинно-следственные связи в историко-культурном развитии дагестанского общества;

-традиции и обычаи народов Дагестана;

Уметь:

-использовать полученные знания в профессиональной деятельности;

проявлять уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям;

-анализировать наиболее актуальные проблемы культурного развития Дагестана и давать объективную оценку наиболее значимым личностям и их роли и вклада в культуру и искусство Дагестана;

Владеть:

-оценкой явлений культуры прошлого и настоящего;

-культурным наследием дагестанского народа.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК-1	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК-4	осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК-8	самостоятельно определять задачи профессионального и личностного

	развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
Ок-9	быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Культура и искусство Дагестана» входит в состав общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной подготовки учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «История», «Обществознание».

Трудоемкость дисциплины

Объём дисциплины составляет 18 часов

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 18 часов,
в том числе аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся:
- на занятия практического типа – 18 ч.
Количество академических часов, выделенных на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся – 9 ч.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет и задачи курса «Культура и искусство Дагестана». Общие сведения о Дагестане.
Тема 2. Традиционная материальная культура народов Дагестана.
Тема 3. Производственная деятельность народов Дагестана.
Тема 4. Традиционная семья и семейный быт дагестанцев.
Тема 5. Традиционный общественный быт народов Дагестана.
Тема 6. Духовная культура в традиционном дагестанском обществе.
Тема 7. Современная культура Дагестана.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.и.н., доцентом кафедры гуманитарных дисциплин Исмаиловой А.М.

Дисциплина «Противодействие религиозно-политическому экстремизму»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Противодействие религиозно-политическому экстремизму» являются:

-формирование информационной культуры, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,

-принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и обеспечение доступа пользователей информационной системы в рамках своей компетенции.

Задачи дисциплины

-раскрытие причин возникновения терроризма как феномена, имеющего социально-экономическую природу;

-формирование ценностных ориентаций у обучающихся на основе этнокультурных представлений, способствующих, побуждению высокого чувства гражданственности, патриотизма, интернационализма и толерантности в отношении других народов.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины «Противодействие религиозно-политическому экстремизму» обучающийся должен

знать:

- характерные и специфические черты исламского фундаментализма и основные причины, порождающие экстремизм;
- пути совершенствования общегосударственной системы противодействия экстремизму и терроризму в РФ.

уметь:

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различных видов экстремизма и терроризма;
- организовывать и проводить мероприятия по защите коллектива от негативных факторов воздействия.

Освоение содержания учебной дисциплины «Противодействие религиозно-политическому экстремизму» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Место дисциплины в структуре ООП

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования дисциплина ОГСЭ.05 *«Противодействие религиозно-политическому экстремизму»* изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы основного общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объём дисциплины составляет **27** часов

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет **18** часов, в том числе:

- лекционные занятия – **18 ч.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **9 ч.**

Формы промежуточной аттестации – **зачет.**

Содержание дисциплины

Введение. Общие сведения о дисциплине

Тема 1. Предмет и задачи курса Противодействие религиозно-политическому экстремизму.

Тема 1.1. Основания и принципы исследования экстремизма.

Тема 1.2. Понятие экстремизма

Тема 2. Истоки и причины экстремизма и терроризма

Тема 2.1.Виды и формы экстремистской деятельности

Тема 2.2. Природа религиозно-политического экстремизма.

Тема 3. Религиозно-политический экстремизм в России: сущность и специфика.

Тема 3.1.Причины эскалации экстремизма в России.

Тема 3.2. Особенности идеологии религиозно-политического экстремизма.

Тема 3.3. Специфика экстремистской убежденности.

Тема 4. Религиозно-политический экстремизм и терроризм в исламском мире в современную эпоху.

Тема 4.1. Причины и формы современного религиозно-политического экстремизма.

Тема 4.2. Особенности проявления религиозно-политического экстремизма в мире.

Тема 5. Особенности и специфика религиозно-политического экстремизма на Северном Кавказе и в Дагестане.

Тема 5.1.Основания истоки и причины возникновения экстремизма в Дагестане

Тема 5.2. Религиозно-политический экстремизм в Дагестане и на Северном Кавказе.

Тема 6. Молодежный экстремизм в России: сущность и проблемы.

Тема 6.1. Девиантное поведение в механизме формирования криминального экстремизма в молодежной среде.

Тема 6.2. Криминологическая характеристика причин, условий распространения молодежного экстремизма.

Тема 7. Экстремизм и этноконфессиональная толерантность.

Тема 7.1. Этническая толерантность как взаимодействие культур.

Тема 7.2. Культурные и духовные ценности Дагестанского народа как фактор противодействия религиозно-политическому экстремизму.

Тема 8. Идеологические и духовно-нравственные аспекты противодействия религиозно-политическому экстремизму.

Тема 8.1. Сущность комплексного подхода к проблеме противодействия религиозно-политическому экстремизму.

Тема 8.2. Культура межнационального общения как фактор противодействия терроризму и экстремизму.

Тема 9. Российское законодательное регулирование противодействия РПЭ и терроризму.

Тема 9.1. Уголовно-правовые меры противодействия экстремизму.

Тема 9.2.Состояние и проблемы совершенствования практики противодействия

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана конд. истор. наук, доцентом кафедры гуманитарных дисциплин Карахановым С.С.

Дисциплина «Математика»
Цель изучения дисциплины

Цели дисциплины:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.

Задачи дисциплины:

- обучить обучающихся основам теоретической и практической математики;
- научить обучающихся анализировать и обобщать информацию, делать выводы;
- обучить обучающихся логически верно, аргументировано, и ясно строить устную и письменную речь
- освоить необходимый математический аппарат.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК -1	понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК- 2	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК- 3	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК -4	осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК -5	использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК -6	работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК -7	брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК- 8	самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК -9	ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК -1.1	организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК -1.2	организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК- 1.3	организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК -2.1	организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

ПК- 2.2	организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК- 2.3	организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК -3.1	организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК- 3.2	организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК- 3.3	организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК- 3.4	организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК -4.1	организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК- 4.2	организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК- 4.3	организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК- 4.4	организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК- 5.1	организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК -5.2	организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК- 6.1	участвовать в планировании основных показателей производства
ПК -6.2	планировать выполнение работ исполнителями
ПК- 6.3	организовывать работу трудового коллектива
ПК -6.4	контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК -6.5	вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции	
	ЗНАТЬ	УМЕТЬ
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере

задач, оценивать их эффективность и качество.	анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

	задач в области профессиональной деятельности.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

	профессиональной деятельности.	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 2.3.	З1–значение математики в	У1–решать прикладные задачи

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые

сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа;	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной

оформлении.	З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	деятельности.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

	профессиональной деятельности.	
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	З1–значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ; З2–основные понятия и методы математического анализа; З3–основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.	У1–решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; У2–применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ООП

В пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания» на базе среднего общего образования дисциплина ЕН.01 «Математика» изучается в рамках общеобразовательной подготовки учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования на базе среднего общего образования.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные обучающимися в ходе освоения программы среднего общего образования.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет	**144** часа.
Очная форма обучения	
Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником по видам учебных занятий), составляет	**96** ч.
в том числе: лекции –	**32** ч.
практические занятия –	**32** ч.
лабораторные занятия –	**32** ч.
Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра	**1** ч.
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	**47** ч.

Форма промежуточной аттестации:
1 семестр – экзамен

Содержание дисциплины

Тема 1. Функция одной переменной
Тема 2. Предел и непрерывность функции
Тема 3. Дифференциальное исчисление функций одной переменной
Тема 4. Общая схема исследования функций и построения их графиков
Тема 5. Интегральное исчисление

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана старшим преподавателем кафедры математики Рабадановой Р.К.

Дисциплина «Экологические основы природопользования»

Цель изучения дисциплины

Целью дисциплины экологических основ природопользования является всестороннее рассмотрение экологических основ рационального природопользования, современного состояния природных ресурсов, окружающей природной среды и их охраны, важнейшие проблемы, возникающие в биосфере из-за нарушений человеком экологических закономерностей при использовании природных ресурсов.

Задачи дисциплины:

1. Ознакомление с теоретическими основами формирования и закономерностями функционирования природно-антропогенных систем, принципами принятия и реализации экономических и управленческих решений в сфере природопользования.
2. Освоение знаний об особенностях взаимодействия общества и природы, правовых и социальных вопросах природопользования и экологической безопасности, принципах и методах рационального природопользования;
3. Формирование экологического мировоззрения профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды;
4. Использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Экологические основы природопользования» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы среднего специального образования

Выпускник должен обладать следующими компетенциями(ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес(ОК-1)
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2)
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3)
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. (ОК-4)
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК-8)
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК-9)
- Выполнять полевые геодезические работы на производственном участке ПК 1.1.
- Обрабатывать результаты полевых измерений ПК 1.2.
- Составлять и оформлять планово-картографические материалы ПК 1.3.
- Проводить геодезические работы при съемке больших территорий ПК 1.4.
- Подготавливать материалы аэро и космических съемок для использования при проведении изыскательских и землеустроительных работ ПК 1.5.

ПК 2.1. Подготавливать материалы почвенных, геоботанических, гидрологических и других изысканий для землеустроительного проектирования и кадастровой оценки земель
ПК 2.2. Разрабатывать проекты образования новых и упорядочения существующих землевладений и землепользований
ПК 2.3. Составлять проекты внутрихозяйственного землеустройства
ПК 2.4. Анализировать рабочие проекты по использованию и охране земель
ПК 2.5. Осуществлять перенесение проектов землеустройства в натуру для организации и устройства территорий различного назначения

ПК 3.1. Оформлять документы на право пользование землей, проводить регистрацию
ПК 3.2. Совершать сделки с землей, разрешать земельные споры
ПК 3.3. Устанавливать плату за землю, аренду, земельный налог
ПК 4.2. Проводить количественный и качественный учет земель, принимать участие в их инвентаризации и мониторинге
ПК 4.3. Осуществлять контроль использования и охраны земельных ресурсов
ПК 4.4. Разрабатывать природоохранные мероприятия, контролировать их выполнение

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экологические основы природопользования» входит в вариативную часть математического и естественнонаучного цикла ЕН.02 дисциплин учебного плана направления подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Трудоемкость дисциплины

Очная форма обучения

Объем дисциплины составляет 48 часа

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 32 часов, в том числе:

лекции – **16 ч**.

семинары – **16 ч.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **18 ч**

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в экологию
Тема 2. Основы экологии
Тема 3. Загрязнение окружающей среды и проблема отходов
Тема 4. Население и ресурсы Земли
Тема 5. Мониторинг состояния природной среды
Тема.6 Особо Охраняемые территории
Тема.7 Основы экологического права
Тема 8. Международное сотрудничество в области окружающей среды

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.б.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Казанбековой А.А.

Дисциплина «Химия»

Целью изучения дисциплины «Химия» является **освоение знаний** о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

- овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

-развитие познавательных интересов и **интеллектуальных способностей** в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, 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 химической реакции, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса для оптимизации технологического процесса;
-описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

Владеть:

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

- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
-выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- выполнять количественные расчеты состава;
- владеть современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания; - использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Химия» относится к дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла ЕН.03 основной образовательной программы для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина преподается на 2 курсе.

Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объем дисциплины составляет **120** часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***120 часов***, в том числе:
лекционного типа – ***32 часов.***
семинарского типа – ***32 часов.***
лабораторный практикум – ***16 часов.***
самостоятельная работа обучающихся – ***39 часов.***
консультация **– 1**ч.

Формы промежуточной аттестации:
3 семестр – экзамен.

Содержание дисциплины

Тема 1. Историческая справка и основные положения аналитической химии
Тема 2. Стадии аналитического процесса
Тема 3. Качественный анализ
Тема 4. Анализ катионов и анионов
Тема 5. Количественный анализ. Титриметрический метод
Тема 6. Гравиметрический (весовой) метод анализа. Оптические методы анализа. Комплексометрия
Тема 7. Химическая термодинамика
Тема 8. Химическая термодинамика
Тема 9. Химическая термодинамика
Тема 10. Поверхностные явления и адсорбция
Тема 11. Коллоидные системы

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.х.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Джамаловой С.А.

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области морфологии и физиологии микроорганизмов, физиологических основ рационального питания, производственной санитарии и гигиены.

Задачей преподавания дисциплины является использование основ физиологии питания, санитарной гигиены, микробиологии при организации и проведении процессов приготовления полуфабрикатов, сложной кулинарной продукции, десертов, кондитерских и других изделий.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла в структуре учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Для изучения дисциплины студенту необходимы предварительные компетенции на базе предметов из цикла первого курса, таких как химия, биология, экология, экономика и психология.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 81 час.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником(по видам учебных занятий), составляет	54 ч.
в том числе: лекции –	36 ч.
практические занятия –	9 ч.
Лабоаторные занятия -	9 ч.
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	27 ч.

Формы промежуточной аттестации:

4 семестр – зачет

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в микробиологию
Тема 2. Классификация и систематика микроорганизмов. Критерии определения микроорганизмов. Строение микроорганизмов
Тема 3. Морфология микроорганизмов
Тема 4. Физиология микробов
Тема 5. Влияние условий внешней среды на микробы
Тема 6. Распространение микробов в природе
Тема 7. Микробиология основных пищевых продуктов
Тема 8. Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.б.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Меджидовой М.Г.

Дисциплина «Физиология питания»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области физиологических основ рационального питания, морфологии и физиологии микроорганизмов, производственной санитарии и гигиены.

Задачей преподавания дисциплины является использование основ физиологии питания, санитарной гигиены, микробиологии при организации и проведении процессов приготовления полуфабрикатов, сложной кулинарной продукции, десертов, кондитерских и других изделий.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из

	рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиологии питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла в структуре учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для изучения дисциплины студенту необходимо знание основ химии, биологии, экологии, экономики и психологии.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет 81 ч

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником(по видам учебных занятий), составляет 54 ч.

в том числе: лекции – 36 ч.

практические занятия – 18 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся 27 ч.

Формы промежуточной аттестации:

4 семестр – зачет

Содержание дисциплины

Тема 1. Пищевые вещества и их значение
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи
Тема 3. Обмен веществ и энергии
Тема 4. Питание различных групп взрослого населения
Тема 5. Особенности питания детей и подростков
Тема 6. Пищевые инфекционные заболевания
Тема 7. Пищевые отравления

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.б.н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин Меджидовой М.Г.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Цель изучения дисциплины

Целью дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» является определение учащимися наличия запасов и расход продуктов, овладении умений оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов, принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» планируется получение выпускником определенных знаний, умений и навыков.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
- виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен владеть: - знаниями, умениями и личными качествами в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения данной дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК	**ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК – 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК - 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК – 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК-3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК – 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК – 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК – 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК – 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК – 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК – 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК-6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК-6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК-6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.В.ОД.10 «Организация хранения и контроль запасов сырья» относится к общепрофессиональным дисциплинам ОП.03 профессионального цикла учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 - Технология продукции общественного питания и преподается на 3 курсе в 6 семестре.

Промежуточный контроль знаний обучающихся по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» проводится в период семестровых аттестаций в форме: - зачета – в 6 семестре.

Материал курса «Организация хранения и контроль запасов сырья» следует увязывать с дисциплинами «Метрология и стандартизация», «Теоретические основы товароведения» и др.

Трудоемкость дисциплины

Для очной формы обучения:

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***30 час,*** в том

числе:

занятия лекционного типа - ***15 ч.***

занятия семинарского типа ***- 15 ч.***

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся ***-15 ч.***

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы повышения качества продукции

Тема 2. Показатели качества продукции

Тема 3. Органолептическая оценка качества продукции

Тема 4. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения

Тема 5. Физико- химические и микробиологические показатели качества кулинарной продукции

Тема 6. Система управления качеством. Сертификация услуг

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана доцентом кафедры «Маркетинг и коммерция» Гаджибековой И.А.

Дисциплина «Метрология и стандартизация»

Цель изучения дисциплины

Целью дисциплины «Метрология и стандартизация» формирование системы знаний, умений и навыков в области стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия как основных методов обеспечения качества продукции, работ и услуг

Задачи дисциплины:

- определение основных направлений, развитие метрологического обеспечения производства;
- организация и проведение анализа состояние и измерений;
- разработка и реализация программ метрологического обеспечения;
- развитие и укрепление метрологической службы.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Обучающийся должен:

Знать:

 - цель, назначение и видеть взаимосвязь метрологического обеспечения при проведении технологических процессов производства продукции;

- уметь использовать нормативные документы, регламентирующие технологические процессы;

 - основы метрологического обеспечения;

- отечественные и зарубежные системы управления качеством.

Уметь:

- пользоваться в процессе профессиональной деятельности нормативными техническими документами;

- применять на практике полученные теоретические знания;

- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований нормативных документов.

Владеть:

- Основными терминами и определениями, терминами по курсу;

- Методикой анализа соответствия выполнения технологических операций на предприятии в соответствие с требованиями нормативных документов;

- Нормативно-техническими и организационными основами метрологического обеспечения.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК	**ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Метрология и стандартизация» относиться к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла учебного плана и является обязательной к изучению.

Курс имеет первостепенное значение для формирования профессиональной подготовки и деловых качеств техников - технологов. Настоящий курс ориентирован на более углубленное изучение тем наиболее значимых для выпускника: «Обеспечение качества и безопасности товаров и услуг как основная цель деятельности по стандартизации и метрологии»; «Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и метрологии»; «Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений».

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Теоретические основы товароведения».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Управление структурным подразделением организации», “Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в академических часах составляет **117** часов.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет **78** часов, в том числе:

- лекции – **31** ч.
- практические занятия – **31** ч.
- лабораторные работы **-16** ч.

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра **1** ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **38** ч.

Формы промежуточной аттестации:

6 семестр – экзамен **4** часа

Содержание дисциплины

Тема 1. Основные понятия дисциплины

Тема 2. Обеспечение качества и безопасности товаров и услуг как основная цель деятельности по стандартизации и метрологии

Тема 3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и метрологии

Тема 4. Методологические основы стандартизации

Тема 5. Методы стандартизации

Тема 6. Система стандартизации в Российской Федерации

Тема 7. Характеристика национальных стандартов

Тема 8. Международная и региональная стандартизация

Тема 9. Метрология как деятельность

Тема 10. Объекты метрологии

Тема 11. Средства измерений и методики измерений

Тема 12. Организационные основы обеспечения единства измерений

Тема 13. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений

Тема 14 Сертификация продукции

Тема 15 Сертификация как процедура подтверждения соответствия
Тема 16 Организация и порядок обязательного подтверждения соответствия

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.т.н., доцентом кафедры «Маркетинг и коммерция» Гаджибековой И.А.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Цель изучения дисциплины

Данная дисциплина имеет цель подготовить студентов к эффективному использованию компьютерных средств для решения задач в сфере экономики и управления. При этом основное внимание обращается на следующие факторы:

1. формирование фундамента современной информационной культуры;
2. изучение и приобретение навыков в работе на персональном компьютере;
3. применение программных средств общего назначения.

Основные задачи изучения данной дисциплины заключаются в приобретении студентами теоретических знаний и практических навыков. В результате изучения курса будущий специалист должен

Уметь:

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

Знать:

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

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для слож-

ной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	знать:	**уметь:**	**иметь практический опыт:**
ОК-1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**З1** - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специ-	

		ального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ОК-2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	использование баз данных
ОК-3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	**З1** - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	
ОК-4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	
ОК-5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • - базовые системные программные продукты и пакеты	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использо-	реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод

	прикладных программ в области профессиональной деятельности;	вать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	ее решения
ОК-6: Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	**З1** - основные понятия автоматизированной обработки информации; **З2** - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; **З3 -** состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ОК-7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	• **З1** - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ОК-8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного раз-	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и теле-	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразо-	использования компьютерных средств пред-

вития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; **З3 -** базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	вания и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	ставления и анализа данных.
ОК-9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; **З3** – базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; **З4** - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-1.1: Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**З1** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специ-	

		ального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-1.2: Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**З1** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-1.3: Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-2.1: Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	• **З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных ин-	

	З2 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	формационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-2.2: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-2.3: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-3.1: Органи-	**З1** - состав,	**У1 -** использо-	

зовывать и проводить приготовление сложных супов.	функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	вать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-3.2: Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-3.3: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специ-	

		ального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-3.4: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-4.1: Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-4.2: Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обра-	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	

	ботки, хранения, передачи и накопления информации	**У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-4.3: Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-4.4: Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-5.1: Организовывать и проводить приготовление слож-	**З1** - состав, функции и возможности использования ин-	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения,	

ных холодных десертов.	формационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-5.2: Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	**З1** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; **З2** - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-6.1: Участвовать в планировании основных показателей производства	**З1** - основные понятия автоматизированной обработки информации; **З2** - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять	

		компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-6.2: Планировать выполнение работ исполнителями	**З1** - основные понятия автоматизированной обработки информации; **З2** - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; **З3** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-6.3: Организовывать работу трудового коллектива.	**З1** - основные понятия автоматизированной обработки информации; **З2** - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; **З3** - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-6.4: Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	**З1** - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональ-	

		ной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
ПК-6.5: Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	**З1** - основные понятия автоматизированной обработки информации; **З2** - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	**У1 -** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; **У2** - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; **У3** - применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла учебного плана специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 72 часа.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 48 часов, в том числе:

лекционного типа – 16ч.

практические занятия –32ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 24ч.

Форма промежуточной аттестации:

3 семестр –экзамен, 4ч.

Содержание дисциплины

Тема 1. Информационные системы и применение компьютерной техники в профессиональной деятельности Основные понятия и определения.

Тема 2. Принципы устройства и работы ЭВМ.

Тема 3. Классификация персональных компьютеров

Тема 4. Технические средства информационных технологий

Тема 5. Программное обеспечение информационных технологий. Системное программное обеспечение

Тема 6. Прикладное программное обеспечение

Тема 7. Методы защиты информации

Тема 8. Технология использования систем управления базами данных

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана ст. преподавателем кафедры информатики Абдулаевой З.К.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» формирование правосознания и правовой культуры, а также содействие развитию профессиональных склонностей и выработка высокой сознательной дисциплины будущих специалистов.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК- 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК -2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК- 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК -4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК -5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК- 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК -7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК- 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК – 1.1	Обрабатывать первичные бухгалтерские документы.
ПК – 1.2	Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации.
ПК – 1.3	Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы.
ПК - 2.1	Формировать бухгалтерские проводки по учету источников имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета.
ПК - 2.2	Выполнять поручения руководства в составе комиссии по инвентаризации имущества в местах его хранения.
ПК - 2.2	Проводить подготовку к инвентаризации и проверку действительного соответствия фактических данных инвентаризации данным учета.
ПК – 2.3	Отражать в бухгалтерских проводках зачет и списание недостачи ценностей (регулировать инвентаризационные разницы) по результатам инвентаризации.
ПК - 3.1	Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней
ПК - 3.2	Оформлять платежные документы для перечисления налогов и сборов в бюджет, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским

	операциям
ПК - 3.3	Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды.
ПК - 3.4	Оформлять платежные документы на перечисление страховых взносов во внебюджетные фонды, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям.
ПК - 4.1	Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период.
ПК - 4.2.	Составлять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки
ПК - 4.3	Составлять налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, налоговые декларации по Единому социальному налогу (далее - ЕСН) и формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки.
ПК - 4.4	Проводить контроль и анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности.
ПК – 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК – 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК – 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК – 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК – 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК – 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК – 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции	
	Знать:	**Уметь:**
ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**З.1**-основные положения Конституции Российской Федерации; **З.2**- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; **З.3**-понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; **З.4**-законодательные акты и другие нормативные правовые акты, регулирующие	**У.1**-использовать необходимые нормативные правовые документы; **У.2**- защищать свои права соответствии с гражданским, гражданским процессуальным и трудовым законодательством; **У.3**-анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.
ОК- 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК -3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК -4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК -5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		

ОК -6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	правоотношения в процессе профессиональной деятельности; **З.5**-организационно-правовые формы юридических лиц; **З.6**-правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; **З.7**- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; **З.8**-порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; **З.9-** правила оплаты труда; **З.10-**роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения **З.11**- право граждан на социальную защиту; **З.12**-понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; **З.13**-виды административных правонарушений и административной ответственности; **З. 14**-нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	
ОК -7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		
ОК-9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности		
ПК - 1.1 Обрабатывать первичные бухгалтерские документы		
ПК - 1.2 Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации.		
ПК - 1.3 Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы		
ПК - 2.1 Формировать бухгалтерские проводки по учету источников имущества организации на основе рабочего плана счетов бухгалтерского учета		
ПК - 2.2 Выполнять поручения руководства в составе комиссии по инвентаризации имущества в местах его хранения		
ПК - 2.3 Отражать в бухгалтерских проводках зачет и списание недостачи ценностей (регулировать инвентаризационные разницы) по результатам инвентаризации		
ПК - 3.1 Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней.		
ПК - 3.2 Оформлять платежные документы для перечисления налогов и сборов в бюджет, контролировать их прохождение по расчетно-кассовым банковским операциям.		
ПК - 3.3 Формировать бухгалтерские проводки по начислению и перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды		

ПК-3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК - 4.1 Отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации, определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период.		
ПК - 4.2 Составлять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки.		
ПК - 4.3 Составлять налоговые декларации по налогам и сборам в бюджет, налоговые декларации по ЕСН и формы статистической отчетности в установленные законодательством сроки		
ПК - 4.4 Проводить контроль и анализ информации об имуществе и финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности		
ПК- 5.1Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.		
ПК-5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		
ПК- 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.		
ПК-6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК-6.3 Организовывать работу трудового коллектива.		
ПК- 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.		
ПК- 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов, пройденных по школьной программе: обществознание, история.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин история, экономика организации, основы философии.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 48 часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет **32** часа, в том числе:

- лекции – 16 ч.

- практические занятия – 16 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся –16 ч.

Формы промежуточной аттестации: –дифференцированный зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Правовое регулирование экономических отношений.
Тема 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.
Тема 3. Правовое регулирование договорных отношений в сфере предпринимательской деятельности.
Тема 4. Трудовой договор.
Тема 5. Административные правонарушения и административная ответственность.
Тема 6. Экономические споры.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана доцентом кафедры государственно-правовых дисциплин Мусаевой А.Г.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Цель изучения междисциплинарного курса

Целью изучения дисциплины «Основы экономики менеджмента и маркетинга» является формирование знаний экономических отношений, складывающиеся у хозяйствующих субъектов в процессе формирования финансовых ресурсов, а также механизмы их финансирования.

Промежуточный контроль знаний, обучающихся по дисциплине «Основы экономики менеджмента и маркетинга» проводится в период семестровых аттестаций форме экзамена

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Целью освоения дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области знаний базовых экономических категорий, умения выявлять устойчивые взаимосвязи и тенденции в разнообразных экономических явлениях, обосновывать необходимость использования маркетинга на предприятии, освоить концептуальную основу организации маркетинговой деятельности на предприятии, воспитание экономической культуры и навыков поведения в условиях рыночной экономики.

Задачи изучения дисциплины являются:

- представление студентам эволюции и современной теории экономики, менеджмента и маркетинга, формирование умений ее практического использования;
- изучение организацию производственного процесса, состав ресурсов, показатели их эффективного использования, механизмы ценообразования, формы оплаты труда;
- изучение основных сфер деятельности различных предприятий;
- понимание и принятие решений в области организации и управления созданием, производством и сбытом продукции на основе экономических знаний применительно к конкретным рыночным условиям.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины: «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Курс имеет значение для формирования коммуникативных навыков, является, общепрофессиональным и входит в состав дисциплин ППССЗ. Дисциплина читается на 4 курсе.

Итоговый контроль знаний, обучающихся по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» проводится в период семестровых аттестаций 8 семестр, в форме экзамена.

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Экономика предприятий общественного питания», «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Управление структурным подразделением организации», «Организация производства», «Правовые основы профессиональной деятельности».

Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации

Объем дисциплины в академических часах составляет ***96 часов.***

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет - ***64 часов***, в том числе:

- лекции - ***32 часов;***
- практические занятия - ***32 часов;***

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра - **1 ч.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся - ***31 ч.***

Формы промежуточной аттестации:

8 семестр – экзамен

Содержание междисциплинарного курса

Тема 1. Основные положения экономической теории

Тема 2. Экономические потребности, блага и ресурсы

Тема 3. Механизмы формирования заработной платы.

Тема 4. Характерные черты менеджмента, история развития

Тема 5. Деловое общение, его характеристика и место в общей системе менеджмента.

Тема 6. Управление конфликтами и стрессами

Тема 7. Маркетинг и его роль в развитии общественного питания

Тема 8. Значение рекламной деятельности для предприятий общественного питания

Аннотация рабочей программы разработана старшим преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Мамаевой А.М.

Дисциплина «Охрана труда»

Целью дисциплины "Охраны труда" является предоставление будущим техникам-технологам теоретических знаний и практических навыков, необходимых для решения вопросов, связанных с обеспечением безопасных и безвредных условий труда, при разработке и использовании новой техники и технологических процессов, которые исключают негативное воздействие на человека и окружающую природную среду. Научное содержание курса составляют теоретические и практические основы управления охраной труда в условиях производства, методы предотвращения и защиты работников от воздействия опасных и вредных условий труда.

Задача дисциплины:

- формирование у студентов необходимой теоретической базы в области законодательства РФ в сфере обеспечения охраны труда на производстве и в учебном процессе;

– ознакомление с особенностями условий труда, травматизма и заболеваемости на производстве;

– ознакомление с понятийным аппаратом и терминологией в области охраны труда;

– воспитание у студентов мировоззрения и культуры безопасного поведения и деятельности в различных условиях;

– получение знаний о особенностях охраны труда в образовательных учреждениях;

– получение знаний о санитарных нормах и правилах;

– ознакомление с техникой безопасности на производстве, ее задачами.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Охраны труда» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

ПК1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	*компонентный состав компетенции*		
	Умеет	*Знает*	*Практические навыки*
ОК1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**У1**-системно анализировать информацию; **У2**-использовать теоретические знания для генерации новых идей;	**З1**-основные направления научных исследований в сфере охраны труда; **З2**-основные понятия и термины «Охраны труда»;	**В1** -Владеет (В) навыками работы с научной литературой; **В2**-навыками анализа различных правовых и иных биосоциальных явлений; **В3**-устойчивым интересом к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)

ОК2:Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	**У1-** выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	**З1-**основные понятия и термины охраны труда;	**В1**- адекватным анализом полученных результатов и оценкой выполненных действий.
ОК3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	**У1**-грамотно перечислять источники возникновения и виды пищевых инфекций и отравлений; **У2**-обосновывать необходимость мер по предупреждению пищевых инфекций.	**З1**-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; **З2**-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	**В1**-демонстрацией умения объективно оценить ситуацию и результаты своей работы; **В2**-методами внесения необходимых коррективов; **В3-** навыками приема решения в нестандартных ситуациях
ОК4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	**У1**-грамотно перечислять источники возникновения и виды пищевых инфекций и отравлений; **У2**-обосновывать необходимость мер по предупреждению пищевых инфекций.	**З1**- основные понятия и термины охраны труда;	**В1**-способами контроля и методами исследования сырья, продуктов и готовой продукции.
ОК5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	**У1**- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	**З1**- информационно-коммуникационные технологии	**В1**-навыками эффективного использования информационных технологий при выполнении задания;
ОК6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	**У1-** работать в коллективе и команде; **У2**- эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	**З1**-основные понятия и термины охраны труда;	**В1-**способностью бесконфликтно и эффективно организовывать свою работу в команде для выполнения задания
ОК7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	**У1-** брать на себя ответственность за работу членов команды;	**З1**- способы самостоятельной оценки собственных знаний;	**В1-** навыками определения и устранения основных ошибок; **В2-**четкой постановкой цели и мотивацией деятельности подчиненных;

ОК8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	**У1**- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития **У2-** заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	**З1**- задачи профессионального и личностного развития;	**В1**- умениями определять задачи для профессионального и личностного развития, работу выполняет с помощью преподавателя;
ОК9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	**У1-** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	**З1-** задачи профессионального и личностного развития в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;	**В1-** устойчивым интересом к профессиональной деятельности, готов к смене технологий;
ПК1.1.: Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**У1**-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2**-основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; **З3-**основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**В1**-Владеет навыками определения возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве
ПК1.2: Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**У1**-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; **З3-**причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.	**В1**-Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК1.3: Организовывать подготовку домашней птицы для	**У1**-проводить органолептическую оценку качества	**З1-** общие требования к	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86

приготовления сложной кулинарной продукции	пищевого сырья и продуктов.	качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК2.1: Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК2.2: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК2.3: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК3.1: Организовывать и проводить приготовление сложных супов	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК3.2: Организовывать и проводить приготовление	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов;	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки

сложных горячих соусов	пищевого сырья и продуктов.	**З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	хранения различных видов продовольственных товаров
ПК3.3: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК3.4: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК4.1: Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК4.2: Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК4.3: Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	**У1**-проводить органолептическу ю оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки,	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов

		транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	продовольственных товаров
ПК4.4: Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	**У1**-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров
ПК5.1:Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	**У1**-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	**З1-** общие требования к качеству сырья и продуктов; **З2-** условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Навыки работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Охрана труда» входит в профессиональный цикл, общепрофессиональных дисциплин учебного плана специальности СПО. Осваивается на 2 курсе, в 3 семестре.

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Химия» «Экология природопользования», «Биология», «Обществознание». Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» и прохождения производственной практики.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 68часов, в том числе:
Лекционного типа – 30 ч
Практические занятия - 15ч.
Самостоятельная работа обучающихся -23

Формы промежуточной аттестации:
2 курс – зачет.

Содержание дисциплины

Тема 1. Правовые основы охраны труда
Тема 2. Организационные основы охраны труда

Тема 3. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний
Тема 4. Аттестация рабочих мест по условиям труда
Тема 5. Опасные и вредные производственные факторы и меры защиты.
Тема 6. Производственный травматизм
Тема 7. Обеспечение электробезопасности и пожарной безопасности
Тема 8. Международное сотрудничество в области охраны труда

Аннотация рабочей программы разработана Хизриевой П.А., к. х. н., доцентом кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

Цель изучения дисциплины

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» призвана обеспечить студентов современными знаниями и практическими навыками в решении задач по вопросам предупреждения ликвидации чрезвычайных ситуаций, способностью прогнозировать и предупреждать чрезвычайные ситуации, находить технологически обоснованные решения в условиях ограничения времени уметь правильно и грамотно использовать средства индивидуальной защиты.

Призвана дать теоретические, организационные и правовые основы безопасности жизнедеятельности, производственной санитарии и гигиене, защите рабочих от пыли, водяных паров, лучистой энергии, шума и вибрации, безопасности производственной деятельности при проведении землеустроительных и кадастровых работ, топографо-геодезических и других полевых изысканий, защиты окружающей среды от производственных загрязнений, безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного, социально – политического характера, безопасности жизнедеятельности на предприятиях торговли и потребительской кооперации.

Планируемы результаты обучения по дисциплине.

Обучающийся должен:

Знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
-основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения
профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК).

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

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к базовой части общепрофессионального цикла ОП.09 основной образовательной программы для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной к изучению. Для изучения дисциплины обучающемуся необходимо знание основ химии, математики, физики, биологии, экологии и психологии. Дисциплина преподается на 3 курсе.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 102 часа. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 68 часов, в том числе:

- лекционного типа – **37 ч**.
- практического типа – **31 ч.**
- самостоятельная работа обучающихся – **31 ч.**

Формы промежуточной аттестации:

- 1 семестр – не предусмотрен;
- 2 семестр – зачет.

Содержание дисциплины для юношей
(70% тем по основам военной службы)

Тема 1. Теоретические основы и основные понятия и определения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности».
Тема 2. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.
Тема 3. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.
Тема 4. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
Тема 5. Основы обороны государства.
Тема 6. Организация воинского учета и военная служба.
Тема 7. Военно-патриотическое воспитание молодежи.
Тема 8. Общевоинские уставы.
Тема 9. Правовые основы военной службы.
Тема 10. Основные виды вооружения и военной техники.
Тема 11. Строевая подготовка.

Тема 12. Огневая подготовка.
Тема 13. Тактическая подготовка.
Тема 14. Радиационная, химическая и биологическая защита в военное время.
Тема 15. Основы первой доврачебной помощи при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.
Тема 16. Правила оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени.

Содержание дисциплины для девушек

Тема 1. Теоретические основы и основные понятия и определения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности».
Тема 2. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.
Тема 3. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.
Тема 4. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
Тема 5. Структура и объем первой помощи.
Тема 6. Первая помощь при травматическом шоке.
Тема 7. Первая помощь при кровотечениях и ранах.
Тема 8. Первая помощь при переломах и ожогах.
Тема 9. Первая помощь при обморожениях.
Тема 10. Первая помощь при терминальных состояниях.
Тема 11. Первая помощь при утоплении и электротравме.
Тема 12. Первая помощь при отравлении.
Тема 13. Десмургия.
Тема 14. Иммобилизация.
Тема 15. Способы транспортировки пострадавших.
Тема 16. Правила оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, в условиях военного времени.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана старшим преподавателем кафедры естественнонаучных дисциплин Хабибулаевой З.Ф.

Междисциплинарный курс «Теоретические основы товароведения»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Теоретические основы товароведения» является изучение современного ассортимента потребительских товаров, их свойства и способы производства, также изучение основных характеристик товара, составляющие его потребительскую стоимость, их изменение в процессе транспортирования, хранения и подготовки к реализации.

Промежуточный контроль знаний, обучающихся по дисциплине «Теоретические основы товароведения» проводится в период семестровых аттестаций форме экзамена.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области формирования ассортимента, оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов.

Задачи дисциплины являются:

- изучить основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные, квалиметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, их обеспечивающие;
- изучить виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;
-изучить виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу;
- изучить приемку товаров по количеству и качеству; идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли; оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли; обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Теоретические основы товароведения», как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Общие компетенции (ОК):

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина «Теоретические основы товароведения» является общепрофессиональной и входит в состав профессионального цикла дисциплин ППССЗ. Дисциплина читается в 3-м семестре.

Промежуточный контроль знаний студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» проводится в период семестровых

аттестаций в форме экзамена в 3 семестре.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология продукции общественного питания».

Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации

Объем дисциплины в академических часах составляет ***96 часов.***

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***64 часов***, в том числе:

- лекции - ***32 часов;***
- практические занятия - ***32 часов;***

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра **- 1 ч.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся - ***31 ч.***

Формы промежуточной аттестации:

3 семестр – экзамен.

Содержание междисциплинарного курса

Тема 1. Предмет, цели и методы товароведения

Тема 2. Классификация и кодирование товаров

Тема 3. Качество товаров

Тема 4. Влияние химического состава и строения сырья и материалов на потребительские свойства товаров

Тема 5. Формирование и сохранение качества товаров

Тема 6. Информация о товаре

Тема 7. Экспертиза товаров

Аннотация рабочей программы разработана старшим преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Мамаевой А.М.

Дисциплина «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является изучение качественных характеристик отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров, начиная с сырья и основных технологических процессов, формирующих качество товаров. Это служит основой характеристики ассортимента, требований к качеству, упаковке и специфическим условиям транспортирования и хранения каждой группы товаров.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области формирования ассортимента, оценки качества, учитывать и регулировать сохраняющие товары факторы, получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки и товарно-сопроводительных документов.

Задачи дисциплины являются:

-изучить основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные, квалиметрические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров; факторы, их обеспечивающие;

- изучить виды товарных потерь, причины возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;

-изучить виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу

-изучить условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечения их сохраняемости;

-рассмотреть особенности правил оформления сопроводительных документов.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Общие компетенции (ОК):

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» является общепрофессиональной и входит в состав профессионального цикла дисциплин ППССЗ. Дисциплина читается в 4-м, 5 и 6 семестрах.

Промежуточный контроль знаний студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» проводится в период семестровых аттестаций в форме дифференцированного зачета в 6 семестре.

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении

следующих учебных курсов: «Теоретические основы товароведения», «Организация, технология и проектирование предприятий», «Коммерческая деятельность», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Логистика» и др.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Организация производства», «Правовые основы профессиональной деятельности».

Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации

Объем дисциплины в академических часах составляет ***224 часов.***

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет - ***147 часов***,
в том числе:
- лекции - ***67 часов;***
- практические занятия - ***49 часов;***
- лабораторные занятия ***- 31 часов;***

Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра - **1 час.**

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся - ***76 ч.***

Формы промежуточной аттестации:
5 семестр – контрольные работы
6 семестр – дифференцированный зачет

Содержание дисциплины

Тема 1. Общие сведения о продовольственных товарах
Тема 2. Зерномучные товары
Тема 3. Плодоовощные товары
Тема 4.Вкусовые и кондитерские товары
Тема 5.Пищевые жиры и молочные товары
Тема 6.Мясные и рыбные товары
Тема 7.Текстильные, швейные и трикотажные товары
Тема 8.Пушно-меховые товары
Тема 9.Галантерейные товары
Тема 10.Парфюмерно-косметические товары
Тема 11.Стеклянные и керамические товары
Тема 12.Металлохозяйственные товары
Тема 13.Электробытовые приборы
Тема 14.Ювелирные изделия
Тема 15.Товары из пластмасс

Аннотация рабочей программы разработана старшим преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Мамаевой А.М.

Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Целью изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является усвоение теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления и приготовление холодной и горячей кулинарной продукции.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» планируется получение студентом ***определенных знаний, умений и навыков.***

В результате изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент должен

Знать:

- знать навыки организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции;
- основные технологии производства продуктов общественного питания;

Уметь:

- уметь эффективно использовать сырье;
- оборудование для осуществления технологических процессов;
- анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению;

Владеть:

- иметь представление о квалификационном составе работников производственной и торговой групп и основных видов инвентаря, инструментов, кухонной посуды, столовой посуды и их назначении;
- обладать навыками кулинарной обработки продуктов, основных принципов рационального питания.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения данной дисциплины выпускник должен обладать следующими *компетенциями*:

код компетенции	формулировка компетенции
ОПК	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» является общепрофессиональной и входит в состав профессионального цикла дисциплин ППССЗ. Дисциплина читается на 2 курсе (2,3 семестр).

Материал курса следует связывать с дисциплинами «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Метрология и стандартизация», «Организация производства» и др.

Промежуточный аттестация обучающихся по дисциплине проводится в период семестровых аттестаций в форме экзамена в 3 семестре.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет **177** часов. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***118 часа***, в том числе:

лекции - ***68 часа;***

практические занятия – ***50 часа;***

консультация – ***1 часа***

экзамен- ***4 часов***.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***58 ч.***

Содержание дисциплины

Тема 1. Теоретические принципы производства продукции общественного питания. Технологическая схема производства и ассортимент продукции

Тема 2. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов

Тема 3. Способы тепловой обработки продуктов

Тема 4. Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий. Изменение белков. Изенение жиров. Изменение углеводов

Тема 5. Классификация и ассортимент кулинарной продукции

Тема 6. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов Первичная обработка и производство полуфабрикатов из овощей и грибов

Тема 7. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины и их кулинарное использование

Тема 8. Схема первичной обработки птицы, дичи и кролика
Ассортимент полуфабрикатов из птицы и их кулинарное использование

Тема 9. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря. Характеристика сырья.

Тема 10. Производство готовой продукции. Оформление блюд и отпуск их потребителям Процесс образования бульонов и их состав

Тема 11. Классификация соусов. Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами

Тема 12. Супы, значение супов в питании

Тема 13,14. Блюда и гарниры из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 15 Блюда из мяса и субпродуктов. Значение в питании блюд из мяса и субпродуктов

Тема 16. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Сроки хранения.

Тема 17. Значение в питании рыбных блюд. Классификация блюд из рыбы и морепродуктов

Тема 18. Блюда из яиц и творога. Блюда из яиц. Значение в питании блюд из яиц. Блюда из творога. Значение в питании блюд из творога.

Тема 19. Производство мучных изделий и сладких блюд.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана доцентом кафедры «Маркетинг и коммерция» Гаджиевой А.М.

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является формирование теоретических знаний и практических навыков в обслуживании, наладке и работе на технологическом оборудовании предприятий общественного питания.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» планируется получение выпускником определенных знаний, умений и навыков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

– основные понятия, термины и определения в области оборудования предприятий общественного питания;

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отросли;

- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

- основы нормативно – правового регулирования охраны труда,

- особенности обеспечения безопасности условий труда при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания;

- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;

- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

– классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

– виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;

Уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»

– идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;

- определять разные виды оборудования в организациях общественного питания;

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;

- оценивать эффективность использования оборудования;

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование по его назначению с соблюдением правил безопасности;

- соблюдать правила охраны труда;

- предупреждать производственный травматизм.

Владеть:

- методами безопасного обслуживания технологическим оборудованием;

– планированием основных показателей производства;

–планированием выполнения работ исполнителями;

– организацией работы трудового коллектива;
–методами контроля хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями;
– ведением учетно-отчетной документации.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса

В результате освоения данной дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	***Формулировка / Наименование компетенции***
ОК	**Общие компетенции(ОК)**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**Профессиональные компетенции**
ПК – 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК – 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК – 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК – 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК – 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет **153** часов. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***102 часов***, в том числе:

Лекционные занятия – ***68 часов;***

практические занятия – ***34 часов;***

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся **– *51 часов.***

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения о машинах и механизмах, классификация оборудования.
Раздел 2. Универсальные кухонные машины.
Раздел 3. Сортировочно-калибровочное оборудование.
Раздел 4. Моечное и моечно-очистительное оборудование.
Раздел 5. Очистительное оборудование.
Раздел 6. Измельчительное оборудование.
Раздел 7. Месильно-перемешивающее оборудование.
Раздел 8. Дозировочно-формовочное оборудование.
Раздел 5. Весоизмерительное оборудование.
Раздел 6. Основные сведения о тепловом оборудовании.
Раздел 7. Жарочно-пекарные аппараты с косвенным обогревом.
Раздел 8. Многофункциональное тепловое оборудование. Аппараты сверхвысокочастотного нагрева

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана профессором кафедры «Маркетинг и коммерция» Ахмедовым М.Э.

Дисциплина «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» является приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков по современным видам, методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа и класса, любой формы собственности и сферы деятельности. Формирования практических навыков в области организации обслуживания на различных типах предприятий питания, организации работы бармена и бариста.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» планируется получение выпускником определенных знаний, умений и навыков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

– основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

– классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

– методы, формы и средства обслуживания;

– виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;

–средства информации для потребителей, правила составления и оформления меню;

–элементы, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

–характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

–основные методы подачи блюд;

–последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;

– виды приемов и банкетов;

–правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;

–порядок предоставления специальных видов услуг;

– особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

– методы, формы и средства обслуживания;

–виды и характеристику помещений для потребителей, мебели, посуды, приборов, столового белья;

– основные методы подачи блюд;

–последовательность, правила подачи блюд и напитков, формы расчета с посетителями;

–правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;

Уметь:

– идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья;

– составлять и оформлять различные виды меню;

– осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;

– выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;

– организовывать процесс обслуживания посетителей с соблюдением

последовательности всех элементов обслуживания и правил подачи блюд и напитков;

– принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;

– рассчитывать количество столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала;

– сервировать столы для различных видов банкетов.

– составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.

– составлять и оформлять различные виды меню;

– осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;

– выполнять несложные виды сервировки и оформление столов с учетом особенностей интерьера и требований дизайна;

– принимать заказ и составлять меню на обслуживание банкетов;

–составлять меню для оказания различных видов услуг и осуществлять сервировку и накрытие столов для обслуживания тематических мероприятий.

– сервировать столы для различных видов банкетов.

Владеть:

– планирование основных показателей производства

–планирование выполнения работ исполнителями

–организация работы трудового коллектива

– контроль хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями

– ведение учетно-отчетной документации.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса

В результате освоения данной дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	***Формулировка / Наименование компетенции***
ОК	**Общие компетенции(ОК)**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК	Профессиональные компетенции
ПК – 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК – 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК – 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК – 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК – 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Место дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питани».

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет **153** часов. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***102 часов***, в том числе:

Лекционные занятия – ***68 часов;***

практические занятия – ***34 часов;***

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся ***– 51 часов.***

Содержание дисциплины:

Раздел1.Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания.

Раздел 2. Торговые помещения, их характеристика.

Раздел 3. Столовые посуда, приборы, белье.

Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Раздел 5. Этапы организации обслуживания.

Раздел 6. Обслуживание потребителей в ресторанах.

Раздел 7. Обслуживание приемов и банкетов.

Раздел 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

Раздел 9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.

Раздел 10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).

Раздел 11.Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

Раздел 12. Организация труда обслуживающего персонала.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Загировой М.С.

Дисциплина «Экономика предприятия общественного питания»

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является сформировать у студентов целостное представление об экономике предприятия общественного питания, выработать умение обосновывать экономические решения, выбирать правильную стратегию и тактику поведения предприятия в изменяющейся рыночной среде.

Данный курс имеет большое теоретическое и прикладное значение, поскольку вводит в круг знаний, описывающих рациональное поведение самостоятельных экономических агентов и находит широкое применение в практической деятельности всех субъектов рыночной экономики. В соответствии с целью ставится **комплекс задач**, среди которых: формирование у студентов навыков анализа научно-теоретического материала; развитие системного представления о законах производства, обмена и распределения материальных благ в условиях рынка; ознакомление с организационно-правовыми формами предпринимательства; изучение механизмов адаптации к современным рыночным условиям, анализу преимуществ и недостатков рыночного механизма; исследование современных тенденций развития фирм; формирование современных моделей экономического мышления, определение путей ускорения научно-технического прогресса в современных условиях и повышения качества продукции в результате инновационной деятельности; изучение эффективности форм использования ресурсов на предприятии при развитии рыночных отношений; выявление путей совершенствования экономических методов управления производством.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины: «Экономика предприятия общественного питания» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Общие компетенции (ОК):

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК-4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК-6.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК-6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК-6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК-6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знает:	умеет:	иметь практический опыт:
ОК-2: организовывать собственную деятельность, выбирать	З1-общие положения экономической теории;	У1-находить и использовать необходимую	В1- навыками поиска, обработки и применения

типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	З2-организацию производственного и технологического процессов; З3-механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях; З4-материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации, показатели их эффективного использования; З5-методику разработки бизнес-плана.	экономическую информацию; У2-рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.	экономической информации; В2-оценки эффективности деятельности организации
ОК-3: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	З1- методы принятия управленческих решений с позиции различных подходов к управлению	У1- обосновывать организационно-управленческие решения в различных сферах	В1- навыками оценки результатов и последствий организационно-управленческих решений в организациях.
ОК-4: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	З1- общую организацию производственного и технологического процессов; З2- основные технико-экономические показатели организации и методику их расчета.	У1- находить и использовать необходимую экономическую информацию	В1- навыками поиска, обработки и применения экономической информации;
ОК-6: работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	З1- цели, функции, виды и уровни общения; З2- влияние индивидуальных особенностей партнеров на процесс общения; З3- закономерности формирования и развития команды.	У1- применять профессиональные знания в ходе работы; У2- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности.	В1- способами бесконфликтного общения.
ОК-8: самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	З1-общие положения экономической теории; З2-организацию производственного и технологического процессов; З3-механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях; З4-материально-технические, трудовые	У1-находить и использовать необходимую экономическую информацию; У2-рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.	В1- навыками поиска, обработки и применения экономической информации; В2-оценки эффективности деятельности организации

	и финансовые ресурсы отрасли и организации, показатели их эффективного использования; З5-методику разработки бизнес-плана.		
ПК-6.1:участвовать в планировании основных показателей производства	З1-методику расчета экономических показателей; З2-принципы и виды планирования работы работников предприятия; З3-основные приемы организации работы исполнителей; З4-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады;	У1-рассчитывать выход продукции в ассортименте; У2-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	В1-планирования работы структурного подразделения (бригады); В2-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); В3-принятия управленческих решений.
ПК-6.2:планировать выполнение работ исполнителями	З1-принципы и виды планирования работы работниками предприятия; З2-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами команды; З3- методику расчета экономических показателей.	У1-рассчитывать выход продукции в ассортименте; У2-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	В1-планирования работы структурного подразделения (бригады); В2-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); В3-принятия управленческих решений.
ПК-6.3:организовывать работу трудового коллектива	З1-права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; З2-основные положения Конституции Российской Федерации; З3-организационно-правовые формы юридических лиц; З4-правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; З5-виды административных правонарушений и административной ответственности.	У1-использовать необходимые нормативные правовые акты; У2-анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	В1-необходимыми нормативными правовыми актами; В2-правами и свободой человека и гражданина, механизмы их реализации; В3-основными положениями Конституции Российской Федерации.

ПК-6.4:контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	З1-формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации З2-стили управления, виды коммуникации на предприятии; З3- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; З4-условия труда, аттестацию рабочих мест по условиям труда на предприятии.	У1-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; У2-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; У3-анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;	В1- навыками выявления опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков; В2- средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.
ПК-6.5:Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	З1-формы документов, порядок их заполнения; З2-методику расчета выхода продукции на предприятии; З3-порядок оформления табеля учета рабочего времени на предприятии; З4-структуру издержек производства и пути снижения затрат; З5-методики расчета экономических показателей на предприятии.	У1-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; У2-вести табель учета рабочего времени работников;	В1-необходимыми нормативными правовыми актами; В2- расчетом экономических показателей структурного подразделения организации.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина входит в состав профессионального модуля «Экономика предприятия общественного питания» учебного плана по специальности СПО «Технология продукции общественного питания».

Данной дисциплине предшествуют курсы «Обществознание», «Теоретические основы товароведения», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Метрология и стандартизация».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Организация производства», «Современные методы обслуживания на предприятиях общественного питания».

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины составляет 81 часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 54 часов, в том числе:

на занятия лекционного типа – 36 ч.

на занятия семинарского типа – 18 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 27 ч.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в экономику. Принципы экономической деятельности. Предмет, функции и методы экономики.

Тема 2. Предприятие – основное звено экономики
Тема 3. Производственная и организационная структура предприятия, их элементы
Тема 4. Инфраструктура предприятий общественного питания
Тема 5. Экономика предприятий отрасли общественного питания
Тема 6. Основные производственные фонды предприятий общественного питания
Тема 7. Производственная мощность предприятий общественного питания
Тема 8. Персонал предприятия и производительность труда
Тема 9. Финансирование и производство товаров и услуг в общественном секторе

Тема 10. Контроль качества продукции общественного питания
Тема 11. Ценообразование в общественном питании
Тема 12. Расходы предприятия общественного питания

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.э.н., доцентом кафедры экономики Сагидовой Н.Г.

Дисциплина «Организация производства»

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Организация производства» является ознакомление студентов с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей; освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучение основ организации общественного питания; типов предприятий и их размещения;
- изучение организации материально-технической базы предприятия и его снабжения;
- глубокое изучение организации производства продукции;
- изучение организации торгового процесса и микроспроса;
- изучение форм и методов обслуживания.
- приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания;
- владение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- 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 от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

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

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**Общие компетенции**
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК	**Профессиональные компетенции**
ПК-6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК-6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК-6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК-6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК-6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Организация производства» является общепрофессиональной и входит в состав профессионального цикла дисциплин ППССЗ. Дисциплина читается в 5,6,7 семестрах. Формы контроля: экзамен в 8 семестре. По дисциплине предусмотрена курсовая работа.

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в зачетных единицах составляет 5 зачетные единицы.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 125 час, в том числе:

на занятия лекционного типа – 78 ч.

на занятия семинарского типа – 47 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – 61 ч.

Содержание дисциплины

Раздел 1. Общие сведения о производстве. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности, снабжения, планирования.

Раздел 2. Оперативное планирование работы заготовочных предприятий

Раздел 3. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий

Раздел 4. Организация производства заготовочных предприятий

Раздел 5. Организация производства доготовочных предприятий. Организация бракеража

Раздел 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана д.т.н., профессором кафедры маркетинга и коммерции Демировой А.Ф.

Дисциплина «Основы бережливого производства»

Цель изучения дисциплины

Основной целью изучения дисциплины «Основы бережливого производства» является формирование у обучающихся четких представлений о подходах/методах работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, а также об ответственности за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

Основными задачами освоения дисциплины «Основы бережливого производства» являются:

- приобретение знаний и представлений о системе и технологии «бережливого производства», разработанной компанией Toyota;
- расширение кругозора по проблеме организации бережливого производства и управления на основе бережливого подхода;
- выявление проблем для дальнейшего самостоятельного изучения и внедрения бережливого подхода для повышения эффективности деятельности своей будущей профессии;
- формирование умений и навыков самостоятельной работы с учебной и научной литературой;
- подготовка творческих и критически мыслящих обучающихся, обладающих бережливым мышлением и умеющих применять знания бережливого подхода на практике и в своей будущей профессиональной деятельности.

Курс «Основы бережливого производства» является важной частью подготовки обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания». В мировой практике за последнее время было создано множество новых концепций и методов менеджмента: реинжиниринг бизнес-процессов, Всеобщее Управление Качеством, сбалансированная система показателей, статистическое управление процессами, модели международных стандартов ИСО 9000, ИСО 14000, ХАССП, «5S», «Шесть сигм» и многое другое.

Концепция Бережливое производство занимает одно из наиболее видных мест среди современных предложений по менеджменту.

По мере распространения концепции Бережливое производство многие организации внедряют принципы этой философии с целью достижения преимущества над своими основными конкурентами в той или иной сфере бизнеса. Однако данная цель достигается далеко не всеми. Многие компании, поначалу заявляющие о различного рода выигрышах от Бережливого производства, зачастую вскоре обнаруживают, что улучшения остаются локальными. Одна из корневых причин заключается в непонимании основных принципов и ценностей бережливого производства менеджментом организации и, как результат, невозможность извлечения всех выгод, которые смог получить лидер в области применения Бережливого производства - корпорация Тойота.

Внедрение проектов Бережливого производства, осуществляемое отдельной группой работников компании (либо с привлечением бизнес-консультантов извне), в большинстве случаев не воспринимается остальным производственным персоналом как благо и ценность. Ведь кроме ощутимых преимуществ оно влечет за собой более строгие требования к дисциплинированности каждого работника, делает заметными и очевидными любые промахи и недоработки, создает новый, более интенсивный уровень коммуникаций и принятия решений на каждом рабочем месте, на каждом участке. Изучение методик Бережливого производства является важным этапом в области подготовки специалистов квалификации - Техник-технолог.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- роль бережливого производства в современной научной картине мира;
- принципы организации производственной системы;
- виды потерь, возникновение концепции Бережливого производства;
- методы экономического анализа и моделирования производственно-хозяйственной деятельности компании (групп компаний объединенных в цепь поставок) в соответствии с концепцией «Бережливое производство»;
- основные принципы и понятия организации и совершенствования операционной деятельности в соответствии с концепцией «Бережливое производство».

Уметь:

- использовать подходы, методы Бережливого производства при планировании работы коллектива по развитию производства.
- проводить оценку проблемной ситуации при принятии грамотных управленческих решений;
- строить карты потоков создания ценностей;
– применять изученные подходы, методы и инструменты к решению прикладных задач, связанных с проектированием, оценкой эффективности и реализации решений по организации операционной деятельности компаний/организации (цепей поставок или отдельных операций) в соответствии с концепцией «Бережливое производство».

Владеть:

- основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями;
- навыками применения терминологии «Бережливого производства»;
- навыками применения инструментов бережливого производства;
– навыками проведения оценки эффективности решений по организации операционной деятельности в соответствии с концепцией «Бережливого производства».

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК-6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина ОП.17 «Основы бережливого производства» относится к общепрофессиональным дисциплинам блока «Профессиональный цикл» учебного плана специальности «Технология продукции общественного питания».

Трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины в зачетных единицах составляет 2 зачетные единицы, 48 часов.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 32 часа, в том числе:

на занятия лекционного типа – 16 ч.

на занятия семинарского типа – 16 ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся -16 ч.

Формы промежуточной аттестации:

7 семестр – контрольная работа.

Содержание дисциплины

Тема 1. История развития производственных систем. Зарубежный опыт.

Тема 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Бережливое производство. Работа с треугольником эффективности.

Тема 3. Инструменты бережливого производства и методы их внедрения.

Тема 4. Вовлеченность персонала в процесс улучшения.

Тема 5. Инструменты описания процессов.

Тема 6. Принципы бережливого производства.

Тема 7. Потери в бережливом производстве.

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана к.э.н., доцентом кафедры «Финансы и кредит» Гаджимурадовой Л.А.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Цель изучения междисциплинарного курса

Целью изучения междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является вооружение студентов теоретическими и прикладными знаниями в области подготовки и производства полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы и морепродуктов для обеспечения непрерывных технологических процессов производства сложной холодной, сложной горячей кулинарной продукции.

Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

В результате освоения междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» планируется получение обучающимися определенных знаний, умений и навыков.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен

Знать:

- органолептическую оценку качества продуктов для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных горячих и холодных блюд;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных кулинарных блюд;
- методы контроля качества и безопасности приготовления полуфабрикатов для сложной горячей и холодной продукции;
- способы оценки качества и безопасности готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции различными методами.

Уметь:

-использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления;
- оценивать качество и безопасность готовых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции различными методами.

Владеть:

-различными технологиями приготовления полуфабрикатов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы;
- методами контроля качества и безопасности приготовления;
-осуществлять выбор наиболее рационального кухонного оборудования и инструментов.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса

В результате освоения данного междисциплинарного курса выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	***Формулировка / Наименование компетенции***
ОК	**Общие компетенции(ОК)**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**Профессиональные компетенции**
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Место междисциплинарного курса в структуре ППССЗ

Междисциплинарный курс МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» относится к профессиональному модулю 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Трудоемкость междисциплинарного курса

Объем междисциплинарного курса составляет **282** часа. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***188 часов***, в том числе:

Лекционные занятия – ***68 часов;***

практические занятия – ***68 часов;***

лабораторные занятия- ***52 часа;***

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся **– *93 часа.***

Содержание междисциплинарного курса:

Раздел 1. Классификация пищевая ценность, требования к качеству мяса.

Раздел 2. Подготовка и приготовление рыбы и нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 3. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Аннотация рабочей программы междисциплинарного курса разработана преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Магомедовой А.М.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

Цель изучения междисциплинарного курса

Основной задачей междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является сформирование компетенции у студентов в области организации и проведение приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, приготовления сложных холодных соусов.

Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

Обучающийся должен:

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

□□ гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

□□ требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

□□ риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

□□ методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

уметь:

□□ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

□□ использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

□□ проводить расчеты по формулам;

□□ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

□□ выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

□□ выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

□□ оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

владеть практическими навыками:

□□ разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

□□ расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

□□ проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

□□ организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

□□ приготовления сложных холодных блюд и соусов 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;

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих и профессиональных компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,

	профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс входит в состав профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» учебного плана специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Материал курса «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» следует увязывать с дисциплинами «Химия», «Микробиология, физиология питания и санитария», «Стандартизация, сертификация, метрология», «Оборудование ПОП», «Теоретические основы товароведения», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», учебной практикой и дипломной работой (ВКР),которые базируются на изучении данного междисциплинарного курса**.**

Трудоемкость междисциплинарного курса

Объем междисциплинарного курса составляет ***185 часа.*** Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет ***125 часа***, в том числе:

лекции -***31 часа.***

практические занятия -***31 часа.***

лабораторная работа ***-62 часов.***

Консультации -***1 час***.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся ***–60 часов.***

Форма промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен

Содержание междисциплинарного курса

Тема 1. Организовать и проводить приготовление бутербродов и канапе

Тема 2. Технология приготовления легких холодных закусок

Тема 3. Технология приготовления сложных холодных блюд

Тема 4. Ассортимент и приготовления сложных холодных соусов

Тема 5. Способы оформления сложными холодными соусами

Тема 6. Приготовление сложных холодных блюд из мяса

Тема 7. Приготовление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Тема 8. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы

Аннотация рабочей программы междисциплинарного курса разработана старшим преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Амирхановой А.М.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Цель изучения междисциплинарного курса

Основной задачей междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является сформирование компетенции у студентов в области организации и проведение приготовления сложных супов, сложных горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов и сыра, а также сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

Обучающийся должен:

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 сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для - приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

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

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

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

-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;

-привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным,

прозрачным, национальным супам;

-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

-варианты оформления тарелки 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 сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

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

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

владеть практическими навыками:

-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.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих и профессиональных компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
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.

Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс входит в состав профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» учебного плана специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», читается на 3 курсе.

Изучению материала междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» предшествуют освоение общепрофессиональных дисциплин: «Химия», «Микробиология, физиология питания и санитария», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства» «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Технология продукции общественного питания», должны параллельно изучаться междисциплинарные курсы: «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции». По курсу учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работой**.**

Трудоемкость междисциплинарного курса

Объем междисциплинарного курса составляет ***460 часов.*** Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет ***312 часа***, в том числе:

лекции - 94 ***часа.***
практические занятия-***109 часов.***
лабораторная работа ***-109 часов.***
консультации -***1 час***.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся ***–147 часов.***

Форма промежуточной аттестации:
2 семестр – экзамен***.***

Содержание междисциплинарного курса

Тема 1. Технология приготовления прозрачных супов
Тема 2. Технология приготовления пюреобразных супов
Тема 3. Технология приготовления национальных и других супов
Тема 4. Организация приготовления сложных блюд из круп и овощей
Тема 5. Организация приготовления сложных блюд из грибов
Тема 6. Организация приготовления сложных блюд из сыра
Тема 7. Организация приготовления сложных горячих соусов.
Тема 8. Организация приготовления сложных блюд из мяса
Тема 9. Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы
Тема 10. Организация приготовления сложных блюд из рыбы

Аннотация рабочей программы междисциплинарного курса разработана старшим преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Амирхановой А.М.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Цель изучения междисциплинарного курса

Целью изучения междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является усвоение теоретических знаний и практических навыков в организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

В результате освоения междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающийся должен:

***Знать**:*

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

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 и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

Владеть методами:

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

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВЫПУСКНИК ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ СЛЕДУЮЩИМИ КОМПЕТЕНЦИЯМИ:

Код компетенции	формулировка компетенции
ОПК	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс « Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» относится к профессиональным модулям профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Междисциплинарный курс читается на 4 курсе. Формы контроля: экзамен в 7 семестре.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» базируются на следующих дисциплинах: «Химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Стандартизация, метрология», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» изучается со следующими междисциплинарными курсами и дисциплинами «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Управление структурным подразделением организации»

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» необходимы обучающемуся для выполнения выпускной квалификационной работы.

Объем междисциплинарного курса с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объем междисциплинарного курса в академических часах составляет	192 часа.
Очная форма обучения	
Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет	128 часов,
в том числе: лекции –	48 ч.
практические занятия –	32ч.
лабораторные занятия –	48 ч.
Количество академических часов, выделенных на групповую консультацию обучающихся в течение семестра	1ч.
Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся	63 ч.

Формы промежуточной аттестации:

2 семестр – экзамен

Содержание междисциплинарного курса

Тема 1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Тема 2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Тема 3. Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Тема 4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов**.**

Тема 5. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Тема 6. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана доцентом кафедры «Маркетинг и коммерция» Мустафаевой К.К.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

Цель изучения междисциплинарного курса

Целью изучения междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является вооружение студентов теоретическими и прикладными знаниями в области производства приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

В результате освоения междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» планируется получение выпускником определенных знаний, умений и навыков.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен

Знать:

– ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

– основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.

– органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.

– методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

– технологию приготовления сложных холодных десертов:

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

– технологию приготовления сложных горячих десертов:

суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

– актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

– требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

– правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

– варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

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

– варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

– сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

– температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

– основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

– требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

– технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.

– технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

– варианты оформления и технику декорирования горячих десертов.

Уметь:

– использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– органолептически оценивать качество продуктов;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции;

– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.

– оформлять документацию.

– расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

–выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

– приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

– оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

– расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

– контроля качества и безопасности готовой продукции.

– использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;

– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.

– использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;

– принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.

Владеть:

– иметь практический опыт в способах разработке сложных холодных и горячих десертов.

– Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

– в поиске и использовании информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

– в умении использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

– владения навыками самообразования, осознанно планировать повышение квалификации.

– Уметь ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

– при расчете массы сырья для приготовления холодного десерта;

– в приготовлении сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

– при расчете массы сырья для приготовления горячего десерта;

– при оформлении и отделки сложных горячих десертов.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса

В результате освоения данного междисциплинарного курса выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	***Формулировка / Наименование компетенции***
ОК	**Общие компетенции(ОК)**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их

	эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**Профессиональные компетенции**
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Место междисциплинарного курса в структуре ППССЗ

Междисциплинарный курс 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» относится к профессиональным модулям профессионального цикла учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Трудоемкость междисциплинарного курса

Объем междисциплинарного курса составляет **168** часов. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***112 часов***, в том числе:

Лекционные занятия – ***48 часов;***

практические занятия – ***32 часов;***

лабораторные занятия- ***32 часов;***

консультации ***-1 час***

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся **– *55 часов.***

Содержание междисциплинарного курса:

Раздел 1. Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.

Раздел 2. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.

Раздел 3. Технология приготовления желированных холодных десертов.

Раздел 4.Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже

Раздел 5. Общие правила приготовления горячих десертов.

Раздел 6.Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.

Раздел 7. Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.

Раздел 8. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творогом. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, сервировка и подача десертов.

Аннотация рабочей программы междисциплинарного курса разработана преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Загировой М.С.

Дисциплина «Управление структурным подразделением организации»

Цели и задачи изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Управление структурным подразделением организации» является формирование у обучающихся систематизированных знаний по планированию основных показателей производства, принятию управленческих решений, а также современных методов исследования систем управления.

Задачи изучения дисциплины:

1. ознакомление обучающихся с наиболее важными вопросами управления;
2. формирование современного управленческого мышления;
3. знакомство с классическими и современными теориями управления;
4. выработка практических навыков анализа и решения управленческих проблем;
5. изучение методов управления организацией и практических способов их применения.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Обучающийся должен:

Знать:

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

Уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Иметь практический опыт:

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

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины

код компетенции	**формулировка компетенции**
ОК	**ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

	проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОПК	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ**
ПК-6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК-6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК-6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК-6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК-6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Управление структурным подразделением организации» относится к общепрофессиональным дисциплинам цикла (МДК О6.01.) ООП СПО.

Дисциплина базируется на следующих дисциплинах ООП:

- Основы экономики, менеджмента и маркетинга - ОК 1 – 9 ПК 6.1 - 6.5.

Трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет 96 часов, в том числе:

очная форма обучения

семинарского типа - 32 часов;

лекционного типа – 64 часа;

самостоятельная работа обучающихся - 48 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен

Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность и характерные черты современного управления.

Тема 2. Организация, ее сущность, виды и функции. Внешняя и внутренняя среда организации

Тема 3. Производственный процесс и типы производств

Тема 4. Планирование. Стратегические и тактические планы

Тема 5. Организация. Типы структур организаций

Тема 6. Мотивация и потребности

Тема 7. Контроль

Тема 8. Система методов управления
Тема 9. Процесс принятия решения
Тема 10. Управление конфликтами и стрессами
Тема 11. Руководство: власть и партнерство. Стили управления
Тема 12. Коммуникативность и управленческое общение

Аннотация рабочей программы дисциплины разработана старшими преподавателями кафедры «Менеджмент» Адуховой А.Х. и Гусейновой М.М.

Междисциплинарный курс «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675)

Цель изучения междисциплинарного курса

Целью изучения междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) является вооружение студентов теоретическими и прикладными знаниями в области производства продукции общественного питания и технологических процессов производства сложной холодной, сложной горячей кулинарной продукции и приготовления хлебобулочных изделий.

Планируемые результаты обучения по междисциплинарному курсу

В результате освоения междисциплинарного курса «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) планируется получение выпускником определенных знаний, умений и навыков.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен

Знать:

- органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложной горячей/ холодной кулинарной продукции;
- различные технологии приготовления сложных холодных/ горячих блюд, соусов, хлебобулочных изделий.
- назначение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных/горячих блюд и соусов;
- методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных/ блюд и соусов;
- технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- требования к качеству и безопасности готовой сложной холодной/горячей кулинарной продукции.

Уметь:

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных/горячих блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных/горячих блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой сложной холодной/горячей кулинарной продукции различными методами.

Владеть:

- различными технологиями приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных/горячих блюд и соусов;
- методами контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных/горячих блюд и соусов;
- осуществлять выбор наиболее рационального кухонного оборудования и инструментов.

Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса

В результате освоения данного междисциплинарного курса выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	***Формулировка / Наименование компетенции***
ОК	**Общие компетенции(ОК)**

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	**Профессиональные компетенции**
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочныхполуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Место междисциплинарного курса в структуре ППССЗ

Междисциплинарный курс 07.01 «Подготовка к выполнению работ по профессии Повар» (код 16675) относится к профессиональному модулю 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Трудоемкость междисциплинарного курса

Объем междисциплинарного курса составляет **112** часов. Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), составляет ***75 часов***, в том числе:

Лекционные занятия – ***15 часов;***

практические занятия – ***30 часов;***

лабораторные занятия- ***30 часов;***

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – ***37 часов.***

Содержание междисциплинарного курса:

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей и грибов

Раздел 2. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы.

Раздел 3. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из птицы

Раздел 4. Механическая кулинарная обработка и приготовление мяса и мясопродуктов.

Раздел 5. Приготовление супов и соусов.

Раздел 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок.

Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков.

Аннотация рабочей программы междисциплинарного курса разработана преподавателем кафедры «Маркетинг и коммерция» Абасовой З.У.