

**Дисциплина
«ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательной аудиторной учебной нагрузки	46
Самостоятельной работы	24
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

Содержание разделов дисциплины

1. Основные идеи мировой философии
2. Философское понимание мира
3. Человек - сознание – познание
4. Духовная жизнь человека
5. Социальная жизнь

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине «Основы философии» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 30 % от объема максимальной учебной нагрузки по дисциплине.

**Дисциплина
«ИСТОРИЯ»**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов конце XX-начале XXI в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового регионального значения.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательной аудиторной учебной нагрузки	30
Самостоятельной работы	24
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Развитие ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI веков

Раздел 2. Россия в современном мире

Раздел 3. Основные тенденции мирового развития на современном этапе

Раздел 4. Глобальные проблемы человечества

Раздел 5. Духовная жизнь и культура мирового сообщества в начале XXI века.

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине «История» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 32% от объёма максимальной учебной нагрузки по дисциплине.

Дисциплина «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;

- пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины за счёт часов вариативной части обучающийся должен: знать: расширить знания о культурном наследии страны изучаемого языка

уметь: устно общаться и вести диалог с использованием профессионально-ориентированной лексики.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК 1.1 - 1.4, 2.2 - 2.6, 3.1, 3.2

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	162

Практические занятия	162
Самостоятельной работы	81
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Наша Родина – Россия.

Раздел 2. Страна изучаемого языка – Великобритания..

Раздел 3. Теоретические основы перевода.

Раздел 4. Профессиональная деятельность.

Раздел 5. Архитектура компьютера и обработка данных.

Раздел 6. Центральный процессор. Хранение информации.

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине «Иностранный язык» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 9 % от объёма максимальной учебной нагрузки по дисциплине.

Дисциплина «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

- основы здорового образа жизни.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 2, 3, 6

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	162
Практические занятия	162
Самостоятельной работы	81
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основы физической культуры и здорового образа жизни

Раздел 2. Легкая атлетика.

Раздел 3. Спортивные игры.

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах 50% от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине «Физическая культура» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма максимальной учебной нагрузки по дисциплине.

Дисциплина «МАТЕМАТИКА»

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- выполнять операции над матрицами и решать системы линейных уравнений;
- применять методы дифференциального и интегрального исчисления;
- решать дифференциальные уравнения;
- применять основные положения теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- о роли и месте математики в современном мире, общности ее понятий и представлений;
- основы линейной алгебры и аналитической геометрии;
- основные понятия и методы дифференциального и интегрального исчисления;
- основные численные методы решения математических задач;
- методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины за счет вариативной части обучающийся должен уметь:

- применять основные приемы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины за счет часов вариативной части обучающийся должен знать:

- основные приемы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 - 5, 8, 9, ПК 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 2.6, 3.3, 4.2

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	44
Практические занятия	22
Лекции	22
Самостоятельная работа студента	22
Промежуточная аттестация - экзамен	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Элементы аналитической геометрии.

Раздел 2. Элементы линейной алгебры.

Раздел 3. Основы математического анализа.

Раздел 4. Основные численные методы.

Раздел 5. Элементы теории вероятности и математическая статистика.

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине «Математика» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 33 % от объёма максимальной учебной нагрузки по дисциплине.

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины студент 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.

В результате освоения дисциплины за счёт часов вариативной части обучающийся должен уметь:

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

В результате освоения дисциплины за счёт часов вариативной части обучающийся должен знать:

- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	68
Практические занятия	20
Лекции	48
Самостоятельная работа	34
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.

Раздел 2. Основы военной службы.

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	111
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	74
Практические занятия	14
Лекции	60
Самостоятельная работа	37
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

« ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ »

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	72
Практические занятия	24
Лекции	48
Самостоятельная работа	36
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

Содержание разделов(тем) дисциплины

Тема 1 Пищеварение

Тема 2 Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 3 Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 4 Питание детей и подростков

Тема 5 Диетическое и лечебно- профилактическое питание

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

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 и хранения продуктов;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
методы контроля качества продуктов при хранении;
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
виды снабжения;
виды складских помещений и требования к ним;
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
программное обеспечение управления расхода продуктов на производствах питания;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
правила оценки состояния запасов на производстве;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	104
Практические занятия	24
Лекции	80
Самостоятельная работа	52
Промежуточная аттестация – экзамен	

Содержание разделов(тем) дисциплины

Тема 1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 2 Организация тарного хозяйства

Тема.3 Весозмерительное оборудование

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

«МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ»

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

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

применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

производить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

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

основные понятия метрологии;

задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

формы подтверждения соответствия;

основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	56
Практические занятия	26
Лекции	30
Самостоятельная работа	28
Промежуточная аттестация – экзамен	

Содержание разделов(тем) дисциплины

Раздел 1 Основы метрологии

Раздел 2 Основы стандартизации

Раздел 3 Основы сертификации. Испытания и контроль качества

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

«ОХРАНА ТРУДА»

Дисциплина входит в профессиональный цикл программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

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

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по

вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;
разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда соблюдать сроки её заполнения и хранения.

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

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);

порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.5, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.5

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	36
Практические занятия	10
Лекции	26
Самостоятельная работа	18
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

Содержание разделов(тем) дисциплины

Раздел 1 Идентификация и воздействие на человека негативных факторов производственной среды

Раздел 2 Защита человека от вредных и опасных производственных факторов

Раздел 3 Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности

Раздел 4 Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ (ПМ.01)

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

В профессиональный модуль программы подготовки специалистов среднего звена входят междисциплинарные курсы:

- МДК 01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- УП 01.01 Учебная практика

- ПП 01.01 Производственная практика

Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен **уметь:**
органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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

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

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 1.1 - 1.5

Виды учебной работы и объём учебных часов по модулю

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 01.01.

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	351
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	234
Практические занятия	108
Лекции	126
Самостоятельная работа студента	117
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

Содержание разделов МДК

-Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по модулю и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ (ПМ.02)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

В профессиональный модуль программы подготовки специалистов среднего звена входят междисциплинарные курсы:

- МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
- УП 02.01 Учебная практика
- ПП 02.01 Производственная практика

Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **иметь практический опыт:**

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

В результате освоения дисциплин профессионального модуля студент должен **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;

В результате освоения дисциплин профессионального модуля студент должен **знать**:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, 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 закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

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

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных блюд и соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температуры 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 2.1 - 2.6

Виды учебной работы и объём учебных часов по модулю

МДК 02.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	360
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	240
Практические занятия	116

Лекции	124
Курсовой проект	
Самостоятельная работа студента	120
Промежуточная аттестация – экзамен	

Содержание разделов МДК

1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции
2. Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объема времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» объем на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объема аудиторной учебной нагрузки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ (ПМ.03)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

В профессиональный модуль программы подготовки специалистов среднего звена входят междисциплинарные курсы:

- МДК 02.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
- УП 03.01 Учебная практика
- ПП 03.01 Производственная практика

Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **иметь практический опыт:**

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

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

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

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

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
методы организации производства 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;
правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
технологии 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;
огранолептические 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);
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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 2.1 - 2.6

**Виды учебной работы и объём учебных часов по модулю
МДК 03.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции**

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	276
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	184
Практические занятия	70
Лекции	114
Курсовой проект	
Самостоятельная работа студента	92
Промежуточная аттестация – экзамен	

Содержание разделов МДК

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов.

Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ (ПМ.04)

**«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий»**

В профессиональный модуль программы подготовки специалистов среднего звена входят междисциплинарные курсы:

- МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- УП 04.01 Учебная практика

- ПП 04.01 Производственная практика

Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

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 хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

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;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 4.1 - 4.6

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	342
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	228
Практические занятия	120
Лекции	108
Курсовой проект	
Самостоятельная работа студента	114
Промежуточная аттестация – экзамен	

Содержание разделов МДК

Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

Раздел 3. Организация процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Раздел 4. Организация процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ (ПМ.05)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

В профессиональный модуль программы подготовки специалистов среднего звена входят междисциплинарные курсы:

- МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
- УП 05.01 Учебная практика
- ПП 05.01 Производственная практика

Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **иметь практический опыт:**

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

уметь:

- органолептически, оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- производить расчет по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих

десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 5.1 - 5.6

**Виды учебной работы и объём учебных часов по модулю
МДК 05.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	298
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	199
Практические занятия	110
Лекции	89
Курсовой проект	
Самостоятельная работа студента	99
Промежуточная аттестация – экзамен	

Содержание разделов МДК

Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ (ПМ.06)

« Организация работы структурного подразделения»

В профессиональный модуль программы подготовки специалистов среднего звена входят междисциплинарные курсы:

- МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации
- УП 06.01 Учебная практика
- ПП 06.01 Производственная практика

Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **иметь практический опыт:**

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

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести 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;

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 6.1 - 6.5

Виды учебной работы и объём учебных часов по модулю

МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	158
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	105
Практические занятия	75
Лекции	30
Курсовой проект	
Самостоятельная работа студента	
Промежуточная аттестация – экзамен	

Содержание разделов МДК

Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями

Раздел 2. Организация работы трудового коллектива

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По профессиональному модулю «Организация работы структурного подразделения»

объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объёма аудиторной учебной нагрузки.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ (ПМ.07)

«Выполнение работ по рабочей профессии 4 разряда»

В профессиональный модуль программы подготовки специалистов среднего звена входят междисциплинарные курсы:

- МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии 4 разряда
- УП 07.01 Учебная практика
- ПП 07.01 Производственная практика

Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля студент должен **иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места;

подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведения расчетов с потребителями

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

-У2 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и

регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

ПМ 01.-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ПМ02.-требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

ПМ03-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПМ 04-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

ПМ05-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения дисциплин профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1 – 9, ПК 7.1 - 7.5

Виды учебной работы и объём учебных часов по модулю МДК 07.01. «Выполнение работ по рабочей профессии 4 разряда»

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	501
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	334
Практические занятия	334
Лекции	
Курсовой проект	
Самостоятельная работа студента	167
Промежуточная аттестация – экзамен	

Содержание разделов МДК

Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

Раздел 3. Приготовление супов и соусов.

Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы

Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2

часа по выбранным преподавателем темам.

По профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии 4 разряда» объём на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 50 % от объема аудиторной учебной нагрузки.

6.2 Программы учебной и производственной практик

Согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся ГБПОУ РО «ШРКТЭ» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

6.3.1 Программы учебных практик

При реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам предусматривается прохождение учебной практики на базе филиала с использованием кадрового и методического потенциала цикловой методической комиссии общественного питания и сервиса.

Учебная практика предусмотрена планом учебного процесса.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов.

Производственная практика предусмотрена планом учебного процесса:

Целями производственной практики являются:

- формирование и совершенствование общих и профессиональных компетенций в условиях реальной производственной ситуации;

Задачами производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей;
- развитие и накопление специальных навыков для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- производство включения в работу и остановка оборудования;

6.3.2 Программа производственной практики (преддипломной)

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ППССЗ

Вариативная часть использована на введение новых дисциплин, дополняющих обязательную часть ППССЗ с целью повышения конкурентоспособности студентов в соответствии с особенностями регионального рынка труда, развития региона и запросом работодателей, а также на расширение и углубление знаний, умений и компетенций, формируемых в рамках дисциплин и профессиональных модулей.

Распределение часов вариативной части ППССЗ:

ОП.01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве-45 ч.

ОП.02 Физиология питания-60 ч

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья-93 ч.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности-36 ч

ОП.05 Метрология, стандартизация и сертификация-12 ч.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности-24 ч

ОП.07 основы экономики, менеджмента и маркетинга-99 ч.

ОП.08 Охрана труда-6 ч.

ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании-120 ч.

МДК.01.01. Технология приготовления п/ф для основной кулинарной продукции-189 ч.

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции-90 ч.

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной-120 ч.

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных изделий-168 ч

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих-147 ч.

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации-3 ч.

МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии "Повар 4 разряда"-84 ч.

Таким образом, 1350 ч. максимальной учебной нагрузки вариативной части распределены следующим образом:

- на общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 79ч.;
- на математический и общий естественно-научный цикл – 49ч.;
- на общепрофессиональный цикл – 941 ч.;

Дисциплина «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

- различие между языком и речью, функции языка как средства выражения понятий, мыслей и средства общения между людьми, стилистику современного русского языка, качества литературной речи, употребительные выразительные средства русского литературного языка.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- выявлять орфоэпические, лексические, словообразовательные и иные ошибки и недочеты в специально подобранных текстах и в своей речи;

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
 - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
 - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств;
 - совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
 - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
 - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	97
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	66
Практические занятия	-
Лекции	66
Самостоятельная работа обучающегося	31
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Фонетика.

Раздел 2. Лексика и фразеология.

Раздел 3. Словообразование.

Раздел 4. Части речи.

Раздел 5. Синтаксис.

Раздел 6. Нормы русского правописания.

Раздел 7. Текст. Стили речи.

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине «Русский язык и культура речи» объём на внеаудиторную самостоятельную

работу составляет 47% от объема аудиторной учебной нагрузки.

**Дисциплина вариативной части
«ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу программы подготовки специалистов среднего звена.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- лексический (1000-1300 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- расширить знания о культурном наследии страны изучаемого языка

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.
- устно общаться и вести диалог с использованием профессионально-ориентированной лексики

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
Максимальная учебная нагрузка	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе:	42
Практические занятия	42
Лекции	-
Самостоятельной работы	20
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Понятие системы обработки данных.

Тема 2. Компьютерная обработка данных.

Тема 3. Архитектура компьютерной системы.

Время, отводимое на внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся, находится в пределах от объёма времени, отводимого на нагрузку по дисциплине и составляет в среднем 2 часа по выбранным преподавателем темам.

По дисциплине «Иностранный язык в профессиональной деятельности» объём часов на внеаудиторную самостоятельную работу составляет 48 % от объема аудиторной учебной нагрузки.