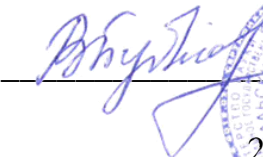
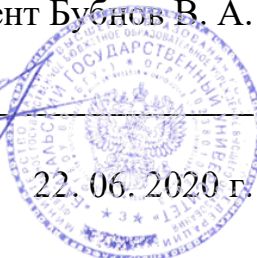


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
к.э.н., доцент Бубнов В. А.

  
  
22.06.2020 г.

**Аннотации рабочих программ дисциплин и междисциплинарных курсов  
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Специальность

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация базовой подготовки  
**Техник-технолог**

Очная и заочная формы обучения  
На базе среднего общего образования

Иркутск 2020

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА  
ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ  
ОГСЭ. 01 Основы философии**

<b>Цели освоения дисциплины</b>	Формирование у студентов представлений о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.
<b>Место дисциплины в учебном плане.</b>	Данная дисциплина обязательная для изучения общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, которая направлена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения. Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции. По изучении курса основы философии используется рейтинговая система контроля знаний студентов, что стимулирует и систематизирует их самостоятельную работу.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Уметь:</b> - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. <b>Знать:</b> - 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.
<b>Содержание дисциплины</b>	Раздел 1. Философия: общие проблемы. Введение. 1.1. Предмет философии и ее роль в жизни человека и общества, ее функции. 1.2. Философии античного мира и Средних веков. 1.3. Философия Нового мира и новейшего времени. 1.4. Русская философия XIX-XX вв. 1.5. Современные философские направления. 1.6. Материя и ее основные свойства. 1.7. Философские идеи развития. Раздел 2. Человек, сознание, познание. 2.1. Человек как главная философская проблема. 2.2. Проблема сознания. 2.3. Учение о познании. Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство). 3.1. Философия и научная картина мира. 3.2. Философия и религия. 3.3. Философия и искусство. Раздел 4. Социальная жизнь. 4.1. Философия и история, философия и культура. 4.2. Философия и глобальные проблемы современности.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, семинары
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, проведение семинаров, написание рефератов/докладов. Интернет-ресурсы: <a href="http://philosophy.ru/">http://philosophy.ru/</a> - портал "Философия в России".

<b>иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>2. <a href="http://intencia.ru/">http://intencia.ru/</a> - сайт "Все о философии".</p> <p>3. <a href="http://anthropology.ru/">http://anthropology.ru/</a> - "Антропология" Веб-кафедра философской антропологии:</p> <p>4. <a href="http://ido.rudn.ru/">http://ido.rudn.ru/</a> (Философия) - электронный учебник по курсу "Философия"</p> <p>5. <a href="http://philosophy.ru/">http://philosophy.ru/</a> - Античная философия.</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 7 %.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Р – рефераты, Т. – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З – зачет в устной и письменной форме
<b>Основная литература</b>	<p>1. Волкогонова О. Д., Сидорова Н. М. Основы философии. -М.: ИНФРА - М. 2011. - 479 с</p> <p>2. Гуревич П. С. Основы философии: учебное пособие.-.: М.:КноРус, 2013.-478с.</p> <p>3. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии: учебное пособие для сред. спец. учеб. заведений. – М.:КноРус. 2013. – 315 с</p>

### ОГСЭ. 02 История

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<p>Овладение студентами знаниями в области истории предполагает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>• выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>• самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, а также на семинарских занятиях, способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции</li> </ul>
<b>Место дисциплины в учебном плане.</b>	Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Основной формой реализации программы по истории являются лекции. При изучении курса истории используется рейтинговая система контроля знаний студентов, что стимулирует и активизирует их самостоятельную работу. Дисциплина «История» тесно связана с другими дисциплинами.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9,
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины, студент должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</li> <li>• выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI);</li> <li>• сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов XX -начале XXI в.;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</li> <li>• назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>• о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>• содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• навыками проведения анализа учебного материала;</li> <li>• событий происходящих в окружающем мире.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p><b>Раздел 1. Мир во второй половине XX- начале XXI в.</b> Введение. Предмет и роль исторической науки в формировании исторического сознания. Задачи курса «История». Историческое познание. Периодизация новейшей истории.</p> <p>Тема 1.1 Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков Характеристика ключевых регионов мира, их особенности, признаки, отличия. Глобальные процессы развития регионов: экономические, политические, социальные.Тема 1.2 Конфликты в конце XX— начале XXI века. Характеристика конфликтов: виды, типы, сущность, признаки. Локальные, региональные, межгосударственные конфликты и их влияние на проблемы, возникающие в России и мире.</p> <p>Тема 1.3 Формирование постиндустриальной цивилизации. Переход от индустриальной к постиндустриальной цивилизации. Научно-техническая революция. Этапы НТР. Формы организации производства. Интернационализация производства. Межгосударственная интеграция.Тема 1.4 Международные организации, их назначение и основные направления деятельности. Международных организации, история возникновения и развития. ООН, ЕС, НАТО и другие организации, основные направления деятельности, влияние на мировые политические, экономические, социальные , культурные процессы.</p> <p><b>Раздел 2.Суверенная Россия.</b> Тема 2.1 Политическое развитие России в 1990-е годы.Россия в системе мировых цивилизаций. Периодизация российской истории. Россия в 90-е годы- изменение политического строя. Основные политические сценарии развития России в 90-е годы. Формирование демократической политической системы. Плюрализм и реализация основных гражданских свобод. «Парад суверенитетов». Попытки государственного переворота — их причины и последствия.Тема 2.2 Экономическое развитие России в 1990-е годы. Экономические реформы в 90-е гг. Основные модели экономических реформ. «Шоковая терапия».Капитализация российской экономики. Приватизация. Экономический кризис: предпосылки, причины, последствия, варианты преодоления.Тема 2.3 Внешняя политика России на рубеже веков. Основные задачи внешней политики России на рубеже веков. Ослабление внешнеполитической позиции. Приоритетные направления внешней политики(отношения со странами Запада и расширение НАТО на Восток). Изменения геополитического пространства России.Тема.2.4 Развитие культуры в конце XX- начале XXI века. Культура общества переходного периода. Плюралистический облик российской культуры. Стилевое и жанровое разнообразие. Сфера образования и науки. Итоги реформ и их влияние на развитие культуры в конце XX — начале XXI века. Возрождение религиозного самосознания.Тема 2.5 Перспективы развития России. Лозунг на</p>

	<p>«укрепление государства». Изменения в структуре государственного устройства.</p> <p><b>Раздел 3. Глобальный мир.</b></p> <p>Тема 3.1 Правовые и законодательные акты мирового значения. Виды правовых и законодательных актов мирового значения. Правовые и законодательные акты мирового и регионального значения. Декларация прав человека и ее отражение в законодательстве мировых держав. Тема 3.2 Глобализация и мировая политика. Факторы проявления глобализации в международных отношениях. Принципы международных отношений. Тенденции мировой политики. Влияние глобализации на современную мировую политику. Тема 3.3 Глобальные проблемы современности. Типология глобальных проблем. Пути разрешения глобальных проблем. Влияние глобальных проблем на процессы мировой политики, экономики, культуры.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, УИ-учебные исследования, ДИ-деловая игра, К- контрольные работы, СЗ-ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции –дискуссии, игровой метод (моделирование дискуссий, мозговой штурм, работа группами), написание рефератов. Интернет-ресурсы.</p> <p>1. <a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека</p> <p>2. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал</p> <p>3. <a href="http://www.alleng.ru/">http://www.alleng.ru/</a> - Всем, кто учиться (учебные материалы, различные учебные пособия)</p> <p><b>h</b></p> <p><b>t</b></p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 5%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Р-рефераты, Т- тестирование, К- контрольные работы, УО-устный опрос, РЗ-решение задач.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З-зачет в устной и письменной форме.
<b>Основная литература</b>	<p>1. Артемов, Виктор Владимирович. История (для всех специальностей СПО) [Текст] : учебник [для сред. проф. образования] / В. В. Артемов, Ю. Н. Лубченков. - М. : Академия, 2012. - 252 с.</p> <p>2. Герасимов, Григорий Иванович. История России (1985 - 2008 годы) [Текст] : учебное пособие для вузов : рек. УМО вузов РФ по образованию в обл. историко-архивоведения / Г. И. Герасимов. - 2-е изд. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2013. - 314 с.</p>

### **ОГСЭ. 03. Иностранный язык (английский)**

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика;</li> <li>- основы делового языка по специальности;</li> <li>- профессиональная лексика, фразеологические обороты и термины;</li> <li>- техника перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов (владеть лексическим 1200-1400 лексических единиц и грамматическим минимумом);</li> <li>- профессиональное общение.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Данная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

	<p>Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.</p> <p>Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышения общей культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом в коллективе.</p> <p>Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.</p> <p>Практические задачи обучения направлены на развитие всех составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК1-9;
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате изучения дисциплины специалист должен <b>уметь:</b></p> <p>Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>лексическим 1200-1400 лексических единиц и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p><b>Раздел 1. Введение.</b></p> <p>1.1 Вводно-коррективный курс</p> <p><b>Раздел 2. Социально-бытовая тематика</b></p> <p>2.1 Место учебы. Моя будущая специальность. Персонал ресторана. 2.2 Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, приглашения, выражения, благодарности, извинения.</p> <p><b>Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд.</b></p> <p>3.1 Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. 3.2 Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. 3.3 Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. 3.4 Рыба. Продукты моря. 3.5 Речевой этикет: «Встреча гостей, приветствие. Предложение места, меню. Рекомендации блюд, вин, напитков из предложенного меню». 3.6 Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. 3.7 Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики. 3.8 Разговорная практика. Диалоги по предложению блюд на завтрак</p> <p>3.9 Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли. 3.10 Разговорная практика. Диалоги по теме: «В баре, у барной стойки»</p> <p><b>Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание.</b></p> <p>4.1 Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола. 4.2 Предметы сервировки. Сервировка стола к завтраку (английский и европейский завтрак).</p>

	<p>4.3 Сервировка стола к обеду, ленчу,ужину. 4.4 Сервировка стола к самообслуживанию (банкет, свадьба). 4.5 Разговорная практика: «Предложение меню завтрака, обеда и ужина»</p> <p><b>Раздел 5. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы</b></p> <p>5.1 Обслуживание в зале ресторана, в кафе, в номере гостиницы. 5.2 Завтрак и предложение меню завтрака. 5.3 Разговорная практика. Диалоги: «Заказ английского завтрака». 5.4 Обед. Ленч. Составление меню обеда. 5.5 Разговорная практика: «Заказ обеда из фирменных блюд». 5.6 Ужин. 5.7 Разговорная практика. Диалоги: «Предварительный заказ. Заказ ужина в номер». 5.8 В баре. Предложение и выбор напитков.</p> <p><b>Раздел 6. Диетическое питание.</b></p> <p>6.1. Диетическое питание. 6.2 Составление диетического меню и предложение диетических блюд. 6.3 Разговорная практика. Диалоги «Здоровое питание»</p> <p><b>Раздел 7. Специальное обслуживание</b></p> <p>7.1 Этикет письменного общения. 7.2 Заказ обеда по телефону. 7.3 Деньги. Расчет с посетителем</p> <p><b>Раздел 8. Страна изучаемого языка.</b></p> <p>8.1 Великобритания. 8.2 Лондон – столица Великобритании. 8.3 Традиции и обычаи Великобритании. 8.4 Культурная жизнь Лондона</p> <p><b>Раздел 9. Деловая поездка за рубеж</b></p> <p>9.1 Подготовка к путешествию. Покупка билета. 9.2 Разговорная практика. Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером, отправляясь в деловую поездку в Великобританию».</p> <p><b>Раздел 10. Кухни народов мира</b></p> <p>10.1 Питание иностранных туристов в России. 10.2 Питание англичан. 10.3 Особенности питания американцев. 10.4 Немецкая кухня. 10.5 Итальянская кухня. Кулинарные характеристики. 10.6 Скандинавская кухня. 10.7 Французская кухня. 10.8 Восточная кухня. 10.9 Особенности обслуживания</p> <p><b>Раздел 11. Гостиница</b></p> <p>11.1 Ориентировка в городе. 11.2 Службы гостиниц. Диалоги по теме. 11.3 Разговор с администратором гостиницы</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Консультации, семинары, практические занятия, беседы, дискуссии, конкурсы, РИ- ролевая игра, К -контрольные работы, СЗ -ситуационные задачи.</p>
<p><b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b></p>	<p>Практические занятия с элементами деловой игры, ролевой игры, уроки-дискуссии, конкурсы, викторины, решение ситуаций с применением мозгового штурма «Brainstorming» , метод критического мышления через чтение и письмо.</p> <p>Написание сочинений, деловых</p> <p>Аудио и видеоматериалы по Великобритании, к бизнес - курсу английского языка, к курсу английской разговорной речи, Английский в диалогах, «ДВД-Деловой результат», Оксфорд с интерактивным диском.</p> <p>Интернет-ресурсы</p> <p><a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека</p> <p><a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал</p> <p><a href="http://www.alleng.ru/">http://www.alleng.ru/</a> - Всем, кто учится (учебные материалы, различные учебные пособия)</p> <p><b>h</b></p> <p><b>t</b></p>

	Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 8 часов
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Т – тестирование; К – контрольная работа; УО – устный опрос; РЗ – решение задач
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З – зачет в устной и письменной форме.
<b>Основная литература</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Агабекян, И. П. Английский язык [Текст] : рек. М-вом обр. РФ / И. П. Агабекян. 20-е изд., стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 318 с.</li> <li>• Королева, Наталия Евгеньевна. Английский язык. Сервис и туризм [Текст] = EnglishForTourism : учеб. пособие для вузов : рек. УМО по образованию в обл. лингвистики : рек. УМО по образованию в обл. сервиса / Н. Е. Королева, Э. З. Барсегян, А. М. Сербиновская. - Изд. 5-е. - Ростов н/Д : Феникс, 2011. - 409 с. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 406 - 407.</li> <li>• Щербакова, Нина Ивановна. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering : учеб. пособие для сред. проф. образования : допущено М-вом образования РФ / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 319с</li> <li>• Агабекян, Игорь Петрович. Английский язык в сфере обслуживания [Текст] = English for students in service sector, tourism , and hospitality : учебное пособие для вузов : рек. Междунар. акад. науки и практики организации производства / И. П. Агабекян. - Изд. 2-е, стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 378 с. - (Высшее образование).</li> </ul>

#### **ОГСЭ.04. Русский язык и культура речи**

<b>Цели освоения дисциплины</b>	Подготовка к выполнению профессиональных видов деятельности с использованием знаний и умений грамотного устного и письменного общения в рамках русского литературного языка
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	общий гуманитарный и социально – экономический цикл, вариативная часть учебного плана
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 2-7, ПК 6.3, 6.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</li> <li>• анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;</li> <li>• проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• применять в практике речевого общения основные орфоэпиче-</li> </ul>



	<p>ские, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;</li> <li>• создавать тексты в устной и письменной форме, различать элементы нормированной и ненормированной речи, редактировать собственные тексты и тексты других авторов.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• различия между языком и речью, основные функции языка;</li> <li>• стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи и нормы русского литературного языка, основные выразительные средства русского литературного языка;</li> <li>• особенности устной и письменной речи, жанры речи.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Культура речи как раздел науки о языке.  Тема 1.1.Национальный русский язык. Понятие культуры речи.  Тема 1.2. Норма, ее динамика и вариативность. Речевой этикет  Раздел 2. Нормы русского литературного языка  Тема2.1. Орфоэпические нормы  Тема 2.2.Лексические нормы  Тема 2.3. Стилистические нормы  Тема 2.4. Морфологические нормы  Тема 2.5.Синтаксические нормы  Тема 2.6. Орфографические нормы  Тема 2.7. Пунктуационные нормы  Раздел 3 Текст как речевое произведение  Тема 3.1Текст, его структура  Тема 3.2. Функциональные стили речи  Тема 3.3. Риторика</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Защита доклада, моделирование ситуации речевого устного и письменного общения.</p> <p><b>Интернет-ресурсы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.licey.net/russian/">http://www.licey.net/russian/</a> (электронный учебник)</li> <li>2. <a href="http://www.mediaterra.ru/ruslang/">http://www.mediaterra.ru/ruslang/</a> (электронный учебник)</li> <li>3. <a href="http://www.grammar.ru/">http://www.grammar.ru/</a> (культура письменной речи)</li> <li>4. <a href="http://www.slovari.ru/lang/ru/">http:// www.slovari.ru/lang/ru/</a>. (словари русского языка)</li> <li>5. <a href="http://www.gramota.ru">http://www.gramota.ru</a> (справочно-информационный портал)</li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 33 %.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Устный опрос, контрольные работы, тесты, сообщения
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Зачет
<b>Основная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ващенко, Е.Д. Русский язык и культура речи / Е.Д.Ващенко. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2012. – 352 с.</li> <li>2. Введенская, Л.А. Русский язык и культура речи. Учебное пособие / Л.А.Введенская, М.Н.Черкасова. – Ростов-на-Дону: «Феникс»,</li> </ol>

**ОГСЭ. 05 Физическая культура**

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<p>Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта, туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Предмет Физическая культура способствует развитию личностных качеств студентов и является средством формирования у студентов универсальных способностей (компетенций). Эти способности (компетенции) выражаются в метапредметных результатах образовательного процесса и активно проявляются в разнообразных видах деятельности (культуры), выходящих за рамки предмета Физическая культура.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Данная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу. Физическая культура является дисциплиной, которая предназначена для подготовки студентов к коммуникации общения и взаимодействия с людьми, социогуманитарная направленность физической культуры вообще и особенно в образовательных учреждениях всех уровней в стране является основным принципиальным положением Федерального закона «О физической культуре и спорте в Российской Федерации».</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК – 2, 3, 6
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Легкая атлетика.</p> <p>Раздел 2. Волейбол</p> <p>Раздел 3. Баскетбол</p> <p>Раздел 4.Профессионально Прикладная Физическая Подготовка</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Практические занятия, теоретические занятия, методико-практические занятия, консультации.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Написание рефератов.</p> <p>Интернет ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.fizkulturavshcole.narod2.ru">http://www.fizkulturavshcole.narod2.ru</a></li> <li>2. <a href="http://www.irkutsk.superjob.ru">http://www.irkutsk.superjob.ru</a></li> <li>3. <a href="http://www.CoolReferat.com">http://www.CoolReferat.com</a></li> <li>4. <a href="http://www.nsportal.ru">http://www.nsportal.ru</a></li> <li>5. <a href="http://www.fizkult-ura.ru">http://www.fizkult-ura.ru</a></li> <li>6. <a href="http://www.otherreferats.allbest.ru">http://www.otherreferats.allbest.ru</a></li> <li>7. <a href="http://www.fk.kture.kharkov.ua">http://www.fk.kture.kharkov.ua</a></li> <li>8. <a href="http://www.studzona.com">http://www.studzona.com</a></li> <li>9. <a href="http://www.sporturfu.ucoz.ru">http://www.sporturfu.ucoz.ru</a></li> <li>10. <a href="http://lib-catalog.isea.ru">http://lib-catalog.isea.ru</a> – Библиотека БГУ</li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 2 %.</p>

<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Тестирование теоретических знаний, контрольные нормативы, устный опрос, рефераты, самостоятельные работы
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	ДЗ – дифференцированный зачет в устной форме, практическое тестирование.
<b>Основная литература</b>	1. Виленский М.Я. Физическая культура и здоровый образ жизни студента [Текст]: учебное пособие для вузов : допущено М-вом образования и науки РФ / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – М.: Кнорус, 2012. – 239 с.

## Математический и общий естественнонаучный цикл

### ЕН. 01 Математика

<b>Цели освоения дисциплины</b>	знакомить студентов с основами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических задач в общественном питании; привить умение самостоятельно изучать литературу по математике и её приложениям; развить логическое мышление и повысить общий уровень математической культуры; выработать навыки математического исследования
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Данная дисциплина относится к базовой части математического и общего естественнонаучного цикла (ЕН.00).
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК1-9; ПК1.1-1.3; ПК2.1-2.3; ПК3.1-3.4; ПК4.1-4.4; ПК5.1-5.2; ПК6.1-6.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</li> <li>• применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.</li> </ul> <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• значение математики в профессиональной деятельности и при освоении образовательной программы СПО;</li> <li>• основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;</li> <li>• основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <b>владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• математическими методами для решения и анализа задач в области профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Введение. Роль математики в подготовке специалистов среднего звена. Понятие о математическом моделировании. Раздел 1. Основные понятия и методы математического анализа Тема 1.1 Теория пределов; Тема 1.2. Основы дифференциального исчисления; Тема 1.3. Основы интегрального исчисления. Раздел 2. Основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики Тема 2.1. Элементы теории вероятностей; Тема 2.2. Элементы математической статистики Раздел 3. Математические методы решения задач линейного программирования.

	Тема 3.1. Математическая модель задач линейного программирования. Графический метод решения; Тема 3.2. Симплекс-метод решения задач линейного программирования; Тема 3.3. Транспортная задача.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, самостоятельная работа, моделирование профессиональных задач и ситуаций.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, структурно-логические схемы, алгоритмы методов, моделирование профессиональных задач, коллоквиумы, кейсы по самостоятельной работе по разделам. Интернет-ресурсы: 1. <a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека; 2. h в. <a href="http://lib-catalog.isea.ru">http://lib-catalog.isea.ru</a> – Библиотека БГУ t Доля занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 20% w
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Т- тестирование; К- контрольные работы; УО – устный опрос; РЗ- решение задач; зачеты по СРС.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З - зачет
<b>Основная литература</b>	1. Григорьев, С. Г. Математика [Текст]: учеб. Для сред. проф. образования: рек. Федеральным ин-том развития образования / С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина; под ред. В. А. Гусева. 7-е изд., стер.- М.: Академия, 2012. – 415 с. 2. Башмаков, М. И. Математика [Текст]: учебник для нач. и сред. Проф. образования: рек. Федеральным ин-том развития образования / М. И. Башмаков. – 7-е изд., стер.- М.: Академия, 2013. – 251 с.

## ЕН. 02. Экологические основы природопользования

<b>Цели освоения дисциплины</b>	Целью изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» является формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Данная дисциплина относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Уметь:</b> - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; <b>Знать:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;</li> <li>- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</li> <li>- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Введение. Раздел 1. Состояние окружающей среды России. Тема 1.1 Взаимодействие человека и природы. Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование. Тема 1.3 Загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными веществами.</p> <p>Раздел 2. Правовые вопросы экологической безопасности. Тема 2.1 Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор. Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, ситуационные задачи
<b>Характеристика образовательных технологий и иных средств обучения, с указанием доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, работа в малых группах, создание проектов, написание докладов, рефератов.</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека</li> <li>2. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал</li> <li>3. <a href="http://www.alleng.ru/">http://www.alleng.ru/</a> - Всем, кто учиться (учебные материалы, различные учебные пособия)</li> </ol> <p><b>h</b></p> <p><b>t</b></p> <p><b>h</b> Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивной форме 4 часа</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Т-тестирование, УО- устный опрос, РСЗ- решение ситуационных задач
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З – зачет
<b>Основная литература</b>	1. Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник для сред. проф. образования: рек. М-вом образования РФ/ М.В. Гальперин. – 2-е изд. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2012. – 255 с.

### ЕН. 03 Химия

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование знаний и умений на основе законов химии</li> <li>• освоение методов и принципов химического анализа</li> </ul>
---------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применение результатов экспериментальных данных техники безопасности</li> </ul>
<b>Место дисциплины в учебном плане.</b>	<p>Данная дисциплина относится к циклу математических и общих естественно научных учебных дисциплин плана.</p> <p>Дисциплина Химия предназначена для подготовки конкурентоспособного специалиста на рынке труда, обладающего знаниями, позволяющими использовать свойства органических веществ для оптимизации технологического процесса, закономерно определять и применять методы химического анализа для осуществления контроля качества сырья. Входные знания, умения и компетенции, необходимые для изучения данного курса, формируются в процессе изучения цикла.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате изучения учебной дисциплины «Химия» обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p> <p>использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p>

	назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.
<b>Содержание дисциплины</b>	Раздел 1. Физическая и коллоидная химия. 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия. 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристики. 1.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. 1.4. Свойства растворов. 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция. 1.6. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. 1.7. Коллоидные растворы. 1.8. Грубодисперсные системы. 1.9. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Раздел 2. Аналитическая химия. 2.1 Классификация катионов и анионов. Первая аналитическая группа катионов. 2.2. Вторая аналитическая группа катионов. 2.3. Третья аналитическая группа катионов. 2.4. Четвертая аналитическая группа катионов. 2.5. Анионы. 2.6. Гравиметрический метод анализа. 2.7. Объемный метод анализа. 2.8. Метод окисления-восстановления. 2.9. Методы осаждения. 2.10. Физико-химические методы анализа.
<b>Вид учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, УИ – учебные исследования. ДИ - деловая игра, К – контрольные работы, СЗ-ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование дискуссий, проведение коллоквиумов, написание рефератов, метод проектов, кейсы. Интернет-ресурсы: h h h p Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 4 часа iv bv
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Р- рефераты, Т-тестирование, К – контрольные работы, УО- устный опрос, РЗ – решение задач
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Э – экзамен,
<b>Основная литература</b>	1. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) : учеб. пособие для сред. проф. образования : допущено М-вом образования и науки РФ / С. В. Горбунцова, Э. А. Муллоярова, Е. С. Оробейко, Е. В. Федоренко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 269 с. 2. Саенко, Ольга Евгеньевна. Аналитическая химия : учебник для сред. спец. учеб. заведений : рек. Международной акад. науки и практики организации производства / О. Е. Саенко. - Изд. 3-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 287 с.

**Профессиональный цикл**  
**Общепрофессиональные дисциплины**

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

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование знаний, умений в области микробиологии, гигиены и санитарии;</li> <li>- овладение правилами и приемами пользования микроскопом, техникой микроскопирования;</li> <li>- освоение методов микробиологического анализа основных пищевых продуктов и кулинарных изделий с целью оценки их качества.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Данная дисциплина относится к общепрофессиональным. Она состоит из двух разделов: «Основы микробиологии», «Гигиена и санитария в общественном питании»</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5</p>
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать лабораторное оборудование;</li> <li>- определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li> <li>- проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>- классификацию микроорганизмов;</li> <li>- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- схему микробиологического контроля;</li> <li>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Основы микробиологии. 1.1. Морфология микроорганизмов. 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. 1.4. Патогенные микроорганизмы. 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов.</p> <p>Раздел 2. Гигиена и санитария ПОП. 2.1. Личная гигиена работников общественного питания. 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и</p>



	содержанию помещений ПОП. 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. 2.7. Правовые основы санитарии.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, лабораторные работы, ситуационные задачи
<b>Характеристика образовательных технологий и иных средств обучения, с указанием доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, работа в малых группах, разработка проектов, написание докладов. Интернет-ресурсы: h h p Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивной форме 4 часа y
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Т-тестирование, УО- устный опрос, РСЗ- решение ситуационных задач
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З -зачет
<b>Основная литература</b>	1. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие для сред. проф. образования : рек. Учеб.-метод. центром по проф. образованию Департамента образования г. Москвы / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – М.: Форум, 2012. – 239 с. (Профессиональное образование).

#### **ОП. 02. Физиология питания**

<b>Цели освоения дисциплины</b>	Формирование знаний, умений в области физиологии питания; -овладение навыками расчета энергетической ценности блюд; -овладение навыками составления рационов питания для различных категорий потребителей
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1-9; ПК 1.1-13; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Уметь:</b> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; <b>Знать:</b> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- понятие рациона питания;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- методики составления рационов питания</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	Раздел 1. Физиология питания. 1.1. Пищеварение. 1.2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. 1.3. Рациональное питание и физиологические основы его организации. 1.4. Питание детей и подростков. 1.5. Диетическое и лечебно-профилактическое питание
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия
<b>Характеристика образовательных технологий и иных средств обучения, с указанием доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, работа в малых группах, решение ситуационных задач, написание докладов, рефератов. Интернет-ресурсы: h h h p Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивной форме 4 часа h
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Т-тестирование, УО- устный опрос, РСЗ- решение ситуационных задач
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З – зачет
<b>Основная литература</b>	1. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие для сред. проф. образования : рек. Учеб.-метод. центром по проф. образованию Департамента образования г. Москвы / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – М.: Форум, 2012. – 239 с. (Профессиональное образование).

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

<b>Цели освоения дисциплины</b>	Целью предмета является усвоение теоретических знаний о продовольственных товарах, формирование и закрепление умений и навыков по оценке качества товаров. Обеспечения их сохранности на всех этапах товародвижения.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Данная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1-9 ПК-1.1.-1.3. ПК- 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1.-4.4. ПК 5.1-5.2. ПК 6.1.-6.5.
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен <b>уметь</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять количество запасов и расход продуктов;</li> <li>-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием</li> </ul>

	<p>специализированного программного обеспечения;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>-методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-виды снабжения;</li> <li>-виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>-периодичность технического обслуживания, холодильного, механического и весового;</li> <li>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>-правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>-процедуры и правила инвентаризации запасов сырья;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p>Раздел 1. Введение. Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров. Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания. Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров. Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров. Тема 1.5. Консервирование продовольственных товаров. Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп пищевых продуктов. Тема 2.1. Зерномучные товары. Тема 2.2. Плодоовощные товары. Тема 2.3. Пищевые концентраты. Тема 2.4. Кондитерские товары. Тема 2.5. Вкусовые товары. Тема 2.6. Яйцо и продукты его переработки. Тема 2.7. Пищевые жиры. Тема 2.8. Молочные товары. Тема 2.9. Мясные товары.</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Лекции, консультации, практические занятия, лабораторные работы, СЗ – ситуационные задачи.</p>
<p><b>Характеристика образовательных технологий и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b></p>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование дискуссий, написание рефератов, сообщений, подготовка презентаций.</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 25 %.</p>
<p><b>Формы текущего</b></p>	<p>Р – рефераты, Т – тестирование, УО – устный опрос, РЗ – решение</p>

контроля успеваемости студентов	задач
Виды и формы промежуточной аттестации	Э – экзамен
Основная литература	<p>1. Богатырев С. А. Технология хранения и транспортирования товаров : учебное пособие [для вузов] / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 143 с.</p> <p>2. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности [Текст] : учебник для среднего проф. образования : рек. М-вом образования и науки РФ / О. В. Памбухчиянц. - 7-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 446 с.</p> <p>3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, Ростов – на – Дону «Феникс», 2013. – 424 с.</p> <p>4. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. –М.:ИНФРА-М,2013-752 с.</p>

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

Цели освоения дисциплины	<p>Формирование знаний, умений и навыков в области информационных технологий;</p> <p>Освоение компьютерных технологий в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Формирование компетенций, направленных на приобретение практических навыков применения современных информационных технологий в профессиональной деятельности;</p>
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4., ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1- 6.5.
Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</li> <li>- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;</li> <li>- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</li> <li>- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</li> </ul>
Содержание дисциплины	<p><b>Раздел 1. Применение информационных технологий в профессиональной деятельности</b></p> <p>1.1 Понятие и сущность информационных систем и технологий . 1.2 Техническое обеспечение информационных технологий. 1.3 Программное обеспечение информационных технологий. 1.4 Защита информации в информационных системах</p>

	<p><b>Раздел 2. Инструментарий и информационные технологии</b></p> <p>2.1. Инструментарий и технологии обработки графической информации.</p> <p>2.2. Инструментарий и технологии подготовки текстовых документов</p> <p>2.3 Инструментарий и технологии решения задач в среде табличных процессоров. 2.3 Системы управления базами данных. 2.4 Инструментарий и технологии подготовки электронных презентаций</p> <p><b>Раздел 3. Телекоммуникационные технологии</b></p> <p>3.1 Сети. Типы сетей</p> <p>3.2 Интернет. 3.3. Электронная почта и телеконференции. 3. 4. Информационная безопасность компьютерных систем</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические, лабораторные работы, контрольные работы, ситуационные задачи, деловая игра
<b>Характеристика образовательных технологий и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции – дискуссии, мультимедийные лекции, игровой метод – моделирование дискуссий, написание рефератов. Метод проектов, компьютерное тестирование, информационно-коммуникационные технологии, электронные дидактические материалы.</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <p><a href="#">h</a></p> <p><a href="#">h</a></p> <p><a href="#">h</a></p> <p><a href="#">p</a></p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 14 часов</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Устный контроль (беседа, фронтальный опрос), экспертиза выполнения творческих, практических заданий (сообщение, реферат, практическая, лабораторная работа, проект), письменный контроль (индивидуальная самостоятельная работа, тест)
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З – зачет в устной и письменной форме
<b>Основная литература</b>	1. Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы. Учебник. М.: Форум: ИНФРА-М, 2011

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

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<b>Целью</b> изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.
<b>Место дисциплины в учебном плане.</b>	Общепрофессиональная дисциплина профессионального учебного цикла.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1- 9, ПК 1.1-1.3; ПК2.1-2.3; ПК3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.5; ПК
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <p>Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</p> <p>Приводить внесистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>

	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <p>Основные понятия метрологии;  Задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;  Формы подтверждения соответствия;  Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;  Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</p>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b>  Роль стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в обеспечении качества товаров и услуг. Предмет, цели, задачи курса. История возникновения и развития. Профессиональная значимость. Ключевые термины: метрология, стандартизация, сертификация, качество, безопасность, продукция, требования, услуги и т. д. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Понятие технического законодательства и технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических барьеров. Технические регламенты. Характеристика методов стандартизации: упорядочение (ОКП), симплификация, селекция, типизация, оптимизация, унификация, агрегатирование, опережающая стандартизация, комплексная стандартизация. Характеристика стандартов: категории, виды; порядок разработки, утверждения и применения. ИУС. Особенности применения общетехнических и организационно-методических стандартов. Национальная система стандартизации в РФ. Технические регламенты: цели, порядок разработки, утверждения и применения. Технические условия: статус, роль, объекты, порядок разработки, экспертизы и утверждения. Задачи и цели международного сотрудничества в области стандартизации. Характеристика ИСО, МЭК. Организация работ по стандартизации в рамках Евросоюза. Региональные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЭЛЕК. Евро стандарты. МГСС (Евразийский Совет): цели, значение, рабочие органы, функции.</p> <p><b>Раздел 2.</b>  Метрология: цели и задачи, объекты и субъекты Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений и их классификация. Система национальных и международных единиц измерений (СИ). Понятие и характеристика средств измерений. Классификация средств измерений, их метрологические характеристики. Виды и методы измерений. ГСИ: понятие, цели, состав. Органы и службы ГМС. Формы государственного регулирования по обеспечению единства измерений: утверждение типа СИ, поверка, экспертиза, надзор. Калибровка СИ.</p> <p><b>Раздел 3.</b>  Основные понятия в области оценки соответствия: термины, формы подтверждения соответствия. Сертификация: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации. Декларирование соответствия. Правила и документы по проведению работ в области сертификации соответствия. Характеристика различных видов сертификатов и деклараций соответствия. Номенклатура товаров, подлежащих обязательному подтверждению соответствия (обязательной сертификации и декларированию соответствия). Порядок проведения сертификации и декларирования соответствия продукции и услуг.</p>

	Схемы проведения сертификации. Условия ввоза импортной продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия. Требования к оформлению, выдаче и аннулированию сертификатов соответствия (приостановлению деятельности). Понятие услуг и их классификация. Требования к качеству услуг (ГОСТ Р). Порядок и схемы проведения сертификации услуг. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Особенности сертификации услуг общественного питания.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, ролевая игра, К – контрольные работы, семинарские занятия, Т – тестирование.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование профессиональной деятельности, написание докладов, СРС с нормативными документами. Интернет- ресурсы: <a href="http://eLibrary.ru/">http:// "eLibrary.ru/"</a> - Научная электронная библиотека. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал. Росстандарт РФ. Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 28 %.
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, РСЗ – решение ситуационных задач, СРС с НД – нормативными документами, ролевая игра.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Э – экзамен.
<b>Основная литература</b>	. Дерюшева, Т.В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебное пособие / Т.В. Дерюшева. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 228 с. - ISBN 978-5-7782-1756-0 ; Режим доступа:  . Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия.- М.: Юрайт, 2012 – 411 с.

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

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности;</li> <li>- формирование знаний о правовом положении субъектов правоотношений в сфере хозяйственной деятельности;</li> <li>- приобретение знаний, опыта в области прав и свобод человека и гражданина в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- развитие у студентов – будущих специалистов навыков работы с нормативно-правовыми актами.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Данная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.</p> <p>Учебная программа дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» охватывает широкий круг вопросов, позволяющий студентам сформировать систему знаний и умений в сфере правового регулирования хозяйственной деятельности предприятий, предпринимательской деятельности, хозяйственных правоотношений и законодательства. В результате изучения курса студент выполнит требования к обязательному минимуму образовательной программы по данному курсу, включающему основные понятия хозяйственного права, правовому статусу предприятий (организаций), предпринимательскому праву, организационно-правовым формам осуществления</p>

	хозяйственной деятельности, хозяйственным договорам, экономическому механизму действия имущественных санкций, правовому регулированию трудовых правоотношений и др. вопросам.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1- ОК 9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4 ПК 4.1 -4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> <li>– анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан;</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел I. Гражданское законодательство и предпринимательство (профессиональная деятельность).</p> <p>Тема 1.1. Введение. Принципы, предмет и методы предпринимательского права. Тема 1.2. Субъекты предпринимательского права. Тема 1.3. Общая характеристика ОПФ предприятий в РФ. Тема 1.4. Представительство. Доверенность. Тема. 1.5. Сроки. Исковая давность. Тема 1.6. Обязательства в гражданских правоотношениях. Тема 1.7. Хозяйственные договоры в сфере предпринимательской деятельности.</p> <p>Тема 1.8. Договор купли-продажи (поставки) в сфере предпринимательской деятельности. Тема 1.9. Договор имущественного найма (аренды). Тема 1.10. Правовое регулирование кредитования. Тема 1.11. Правовое регулирование расчетов.</p> <p>Раздел II. Юридическая ответственность за правонарушения в сфере экономики.</p>



	<p>Тема. 2.1. Юридическая ответственность в сфере экономики. Раздел III. Арбитражный процесс. Тема. 3.1. Разрешение споров в арбитражном суде. Раздел IV. Трудовое законодательство. Тема 4.1. Трудовой договор: порядок заключения, изменения. Тема 4.2. Трудовой договор: основания прекращения. Тема 4.3. Право социальной защиты граждан. Тема 4.4. Рабочее время, время отдыха. Тема 4.5. Заработная плата, гарантии, компенсации. Тема 4.6. Материальная ответственность работника за ущерб причиненный работодателю. Тема 4.7. Трудовая дисциплина. Тема 4.8. Трудовые споры.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Лекции, консультации, семинары, практические занятия, УИ – учебные исследования (рефераты), уроки с элементами деловой игры (работа в малой группе, команде), К – контрольные работы, СЗ – ситуационные задачи.</p>
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование дискуссий, проведение семинаров, написание рефератов (реферативные исследования). Интернет – ресурсы и справочно-правовые системы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Справочно-правовая система «Гарант».</li> <li>2. Справочно-правовая система «Консультант».</li> <li>3. Справочно-правовая система «Кодекс».</li> <li>4. <a href="http://eLibrary.ru">http://eLibrary.ru</a> - Научная электронная библиотека.</li> <li>5. <a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал.</li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 31%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	<p>Опросы в устной и письменной форме, промежуточное тестирование, контрольные работы, решение задач, рефераты, самостоятельная работа студентов</p>
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	<p>З - зачет</p>
<b>Основная литература</b>	<p>Дзгоева-Сулейманова, Ф.О. Трудовое право. Краткий курс [Электронный ресурс] / Ф.О. Дзгоева-Сулейманова. - М. : Проспект, 2014. - 184 с. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=276965">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=276965</a>. 2. Доронина, А.В. Предпринимательское право [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Доронина. - СПб. : Троицкий мост, 2017. - 161 с. – Режим доступа : <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=445676">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=445676</a>. 3. Егорова, М.А. Общие положения о гражданско-правовых договорах в схемах [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.А. Егорова ; Юридический факультет им. М. М.Сперанского, Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации. - М. : Издательский дом «Дело», 2015. - 133 с. : ил. :Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=442930">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=442930</a>. 4. Право социального обеспечения [Электронный ресурс]: учебник / Р.А. Курбанов, С.И. Озоженко, Т.Э. Зульфугарзаде и др. ; под ред. Р.А. Курбанова, К.К. Гасанова, С.И. Озоженко. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 439 с. - (Юриспруденция. РЭУ имени Г. В. Плеханова). : Режим доступа : <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426638">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426638</a>. 5. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник для сред. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / В. В. Румынина. - 9-е изд., стер. -</p>

	<p>М. : Академия, 2013. - 223 с. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>6. Защита прав потребителей с образцами заявлений. – М.: Эксмо, 2012.-96 с.</p>
--	---

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

<b>Цель освоения дисциплины</b>	<p>Приобретение студентами теоретических знаний макро- и микроэкономики и практических навыков расчета основных макро- и микроэкономических показателей; усвоение теоретических знаний в области основ маркетинга, приобретения умений выявления потребностей и средств для их удовлетворения, стимулирования сбыта, проведения маркетинговых исследований на рынке.</p> <p>Знакомство с закономерностями функционирования и основными направлениями деятельности организации в области менеджмента; изучение основ менеджмента, необходимых для формирования профессиональных компетенций; формирование профессиональных умений и навыков по работе с клиентами.</p>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и является общепрофессиональной дисциплиной.</p> <p>Изучение дисциплины нацелено на формирование специалиста широкого профиля, способного обобщать экономические явления, имеющего цельное представление о функционировании макро- и микроэкономики, умеющего находить и использовать экономическую информацию в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Данную дисциплину дополняет освоение следующих дисциплин: математика, организация производства, охрана труда.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5</p>
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p><b>Раздел 1. Основы экономики.</b> 1.1 Предмет, методология и функции экономической теории. 1.2 Производство и экономика. 1.3 Основы теории рынка. 1.4 Основы макроэкономики. 1.5 Макроэкономическое регулирование.</p> <p><b>Раздел 2. Экономика отрасли.</b> 2.1 Место отрасли в экономике страны. 2.2 Предприятие – основное звено экономики. 2.3 Факторы</p>

	<p>производства. 2.4 Оплата труда в общественном питании. 2.5 Механизм ценообразования в отрасли. 2.6 Доход и прибыль на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Современный менеджмент. Тема 3.1. Сущность менеджмента. Тема 3.2. Этапы развития менеджмента.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Организация как объект управления. Тема 4.1 Внутренняя и внешняя среда организации. Тема 4.2 Жизненный цикл организации.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Функции менеджмента. Тема 5.1 Классификация функций и принципов менеджмента. Тема 5.2 Характеристика функций менеджмента.</p> <p><b>Раздел 6.</b> Система методов управления. Тема 6.1 Организационно-административные методы управления. Тема 6.2 Экономические методы управления. Тема 6.3 Социально-психологические методы управления.</p> <p><b>Раздел 7.</b> Управленческие решения. Тема 7.1 Классификация управленческих решений. Тема 7.2 Процесс принятия решения.</p> <p><b>Раздел 8.</b> Коммуникации в организации. Тема 8.1 Классификация коммуникаций. Тема 8.2 Элементы коммуникаций.</p> <p><b>Раздел 9.</b> Управление конфликтами и стрессами. Тема 9.1 Управление конфликтами. Тема 9.2 Управление стрессами.</p> <p><b>Раздел 10.</b> Руководство и власть. Тема 10.1 Власть и влияние. Тема 10.2 Лидерство, стили управления.</p> <p><b>Раздел 11.</b> Самоменеджмент. Тема 11.1 Профессия – менеджер. Тема 11.2 Самоменеджмент в работе менеджера.</p> <p><b>Раздел 12.</b> Деловое и управленческое общение. Тема 12.1 Деловое и управленческое общение сущность и виды. Тема 12.2 Организация делового общения.</p> <p><b>Раздел 13.</b> Методологические основы маркетинга. 13.1 Концепции развития рыночных отношений. 13.2 Структура маркетинговой деятельности 13.3 Классификация маркетинга 13.4. Сегментация рынка.</p> <p><b>Раздел 14.</b> Практический маркетинг 14.1 . Объекты маркетинговой деятельности 14.2 Субъекты маркетинговой деятельности. 14.3 Окружающая среда маркетинга. 14.4 Конкурентная среда. 14.5 Средства маркетинга. 14.6 Ценовая политика. 14.7. Сбытовая политика предприятий торговли 14.8. Методы маркетинга. 14.9. Реклама. 14.10. Маркетинговые исследования рынка. 14.11. Стратегия и планирование маркетинга.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, семинары, практические занятия, тестовые опросы, контрольные работы, ситуационные задания.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, дискуссии, работа в малых группах, защита рефератов, метод проектов.</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России;</li> <li>2. <a href="http://www.libs.ru">http://www.libs.ru</a> – библиотеки России;</li> <li>3. <a href="http://www.nlr.ru">http://www.nlr.ru</a> – Российская национальная библиотека;</li> <li>4. <a href="http://lib.rin.ru">http://lib.rin.ru</a> – электронная библиотека RIN.RU;</li> <li>5. <a href="http://www.public.ru">http://www.public.ru</a> – электронная библиотека СМИ;</li> <li>6. <a href="http://lib.isea.ru">http://lib.isea.ru</a> – научная библиотека БГУ.</li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивной форме составляет 29%.</p>
<b>Формы текущего</b>	Устные опросы, тестирование, письменные самостоятельные работы, практические работы, контрольные работы.

<b>контроля успеваемости студентов</b>	
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен
<b>Основная литература</b>	<p>1. Гомола, Александр Иванович. Экономика для профессий и специально-стей социально-экономического профиля [Текст] : учебник для нач. и сред. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 336 с. - (Начальное и среднее профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины).</p> <p>2. Грибов, В. Д. Менеджмент [Текст] : учеб. пособие для среднего проф. образования : рек. советом по проф. образованию Минобрнауки РФ / В. Д. Грибов. - 6-е изд., стер. - М. : Кнорус, 2013. - 275 с. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>3. Котлер, Ф. Маркетинг : гостеприимство, туризм / Ф. Котлер ; Джон Боуэн ; Джеймс Мейкенз. - 4-е изд., перераб. и доп. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 1071 с. - (Зарубежный учебник) Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114713">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=114713</a>.</p> <p>4. Слагода, Вадим Георгиевич. Экономическая теория [Текст] : учебник для сред. проф. образования : допущено М-вом образования и науки РФ / В. Г. Слагода. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : Форум, 2013. - 366 с. - (Профессиональное образование).</p>

#### **ОП. 08. Охрана труда**

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование специальных знаний и представлений, необходимых для работы в профессиональной деятельности;</li> <li>- формирование знаний по идентификации опасных и вредных производственных факторов, разработке соответствующих технических мероприятий и средств защиты от опасных и вредных производственных факторов;</li> <li>- приобретение знаний и опыта при разработке организационных мероприятий по обеспечению безопасности труда и управлению охраной труда на предприятии, подготовке к действиям в условиях проявления опасностей;</li> <li>- развитие у студентов - будущих специалистов навыков работы с законодательными и правовыми актами в области безопасности и гигиены труда, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Данная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.</p> <p>Учебная программа дисциплины «Охрана труда» охватывает широкий круг вопросов, позволяющий студентам сформировать систему знаний и умений по сохранению жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, которая включает в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. В результате изучения курса студент выполнит требования к обязательному минимуму образовательной программы по данному курсу, включающему основные понятия в области охраны труда, нормативно-правовую базу регулиующую охрану труда и технику безопасности на производстве, надзор и контроль за охраной</p>

	<p>труда, обучение и инструктаж по охране труда, гарантии прав работников в условиях соответствующих требованиям охраны труда, ответственность за нарушение требований охраны труда и техники безопасности на производстве.</p> <p>Данную дисциплину дополняет последующее или параллельное освоение следующих дисциплин: Правовые основы профессиональной деятельности. Безопасность жизнедеятельности. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1-9; ПК 1.1–1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1.-3.4 ; ПК 4.1-4.4 ; ПК 5.1-5.2 ; ПК 6.1- 6.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системы управления охраной труда в организации;</li> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками(персоналом);</li> <li>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел I. Нормативно-правовая база охраны труда.</p> <p>Тема 1.1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Тема 1.2. Нормативно-правовая база охраны труда.</p> <p>Раздел II. Организационные основы безопасности труда.</p> <p>Тема 2.1. Органы управления безопасностью труда, надзора и контроля за охраной труда.Тема 2.2. Ведомственный и общественный контроль за охраной труда.Тема 2.3. Организация по охране труда на предприятии.Тема 2.4. Первичный инструктаж. Инструкции по охране труда на предприятии.Тема 2.5. Гарантии прав работников на труд в условиях соответствующих требованиям охраны труда.Тема</p>

	<p>2.6. Несчастные случаи на производстве, порядок расследования. Тема 2.7. Административная ответственность за нарушение нормативных актов по охране труда. Тема 2.8. Ответственность за нарушение нормативных актов по охране труда: дисциплинарная, материальная, уголовная.</p> <p>Раздел III. Производственная санитария.</p> <p>Тема 3.1. Условия труда и их влияние на организм человека. Вредные производственные факторы. Тема 3.2. Общие требования техники безопасности. Тема 3.3. Электробезопасность. Пожарная безопасность.</p> <p>Тема 3.4. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, УИ – учебные исследования (рефераты), уроки с элементами деловой игры (работа в малой группе, команде), СЗ – ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, игровой метод – моделирование дискуссий, написание рефератов (реферативные исследования).</p> <p>Интернет – ресурсы и справочно-правовые системы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Справочно-правовая система «Гарант».</li> <li>2. Справочно-правовая система «Консультант».</li> <li>3. Справочно-правовая система «Кодекс».</li> <li>4. <a href="http://eLibrary.ru">http://eLibrary.ru</a> - Научная электронная библиотека.</li> <li>5. h</li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивной форме составляет 27%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Опросы в устной и письменной форме, промежуточное тестирование, решение задач, рефераты, самостоятельная работа студентов.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Т- тестирование, ПЗ – практические занятия, Д – дифференцированный зачет.
<b>Основная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охрана труда в сфере общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования: допущено М-во образования и науки РФ/ А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. – М.:Альфа – М: ИНФРА – М, 2012. – 272 с.</li> <li>2. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А.С. Максимов. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 319 с.</li> <li>3. Охрана труда: учеб. для сред. проф образования: рек. М-вом образования и науки/ Н.Н. Карнаух. –М.: Юрайт, 2011. – 380 с.</li> <li>4. Охрана труда: учеб. для сред. проф. образования: рек. М-вом образования и науки РФ/ В.А. Девисилов. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Форум, 2012. -540 с.</li> <li>5. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.</li> </ol>

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

<b>Цели освоения дисциплины</b>	Сформировать у будущих специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья
---------------------------------	--

	студентов, а в будущей профессиональной деятельности – их успешный труд.
<b>Место дисциплины в учебном плане.</b>	<p>Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Она соединяет тематику безопасного взаимодействия человека со средой обитания (производственной, бытовой, городской, природной) и проблемы защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Входные знания, умения и компетенции, необходимые для изучения данной дисциплины, формируются в процессе изучения цикла общепрофессиональных дисциплин. Данную дисциплину дополняет последующее или параллельное освоение следующих дисциплин: Метрология и стандартизация, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Микробиология, санитария и гигиена.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК-1-9ПК1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> </ul> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>основы военной службы и обороны государства; <u>задачи и основные мероприятия гражданской обороны</u>; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> </ul>

	<p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p><b>Раздел 1. Человек и среда обитания.</b></p> <p>1.1. Вредные и опасные производственные факторы 1.2. Демографический взрыв, урбанизация, развитие техногенной деятельности. 1.3. Человек в системе социальной безопасности.</p> <p><b>Раздел 2. Человек и техносфера.</b></p> <p>2.1 Классификация основных форм деятельности. 2.2. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности.</p> <p><b>Раздел 3. Основы военной службы</b> Тема 3.1. Вооруженные Силы Российской Федерации Тема 3.2 Основы обороны государства Тема 3.4 Воинская обязанность Тема 3.5. Виды Вооруженных сил и рода войск. Воинские формирования Тема 3.6. Боевые традиции и символы воинской чести Тема 3.4. Военная служба Тема 3.5. Порядок прохождения военной службы Тема 3.6. Статус военнослужащих, их права и обязанности</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, К – контрольные работы, СЗ – ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование дискуссий, написание рефератов, метод проектов, кейсы.</p> <p>Интернет- ресурсы:  <a href="http://eLibrary.ru/">http://eLibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека  <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал.  <a href="http://www.stopspid.ru">http://www.stopspid.ru</a> – Стоп СПИД.</p> <p>h t Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 8 %.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Р – рефераты, Т – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, РС – решение ситуаций
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З – зачет в устной и письменной форме
<b>Основная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анофриков В. Е., Вагин В. И., Васин С. Г., Вишняков Я. Д., Кисилева С. П., Матевосова К. Л., Попова С. А., Рево В. В. Безопасность жизнедеятельности. – М.: Юрайт, 2013. – 543 с.</li> <li>2. Каракеян В. И. Безопасность жизнедеятельности. – М: Юрайт, 2013. – 455 с.</li> <li>3. Хван Т.А., Хван П.А. Основы безопасности жизнедеятельности: пособ. для студентов среднего</li> </ol>



### ОП. 10. Организация производства

<b>Цели освоения дисциплины</b>	Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания.
<b>Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость</b>	Последовательность изучения учебного материала обусловлена особенностями производственной и торговой деятельности предприятий, последовательностью технологического процесса производства и реализации готовой продукции. При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами при изучении других курсов: «Метрология и стандартизация», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Охрана труда» и др.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК-1-9 ПК-1.1-1.3, ПК-2.1-2.3 ПК-3.1-3.4 , ПК-4 .1-4.4ПК- 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b> отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности деятельности и функционирования; структуру предприятий; нормативную базу деятельности, организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; оперативное планирование работы производства; организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию труда персонала; <b>Уметь:</b> использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; разрабатывать структуру производства и осуществлять оперативное планирование работы производства; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; проводить бракераж готовой продукции. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ
<b>Содержание дисциплины</b>	Введение Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания. Тема 1.2 Организация продовольственного и материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства. Тема 1.3 Структура производства Тема 1.4 Оперативное планирование работы производства.Тема 1.5 Организация работы основных производственных цехов. Тема 1.6 Организация работы производственных вспомогательных помещений. Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве Тема 1.8 Реализация готовой продукции общественного питания.

<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, УИ – учебные исследования. ДИ – деловая игра., К – контрольные работы, СЗ – ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование дискуссий, проведение коллоквиумов, написание рефератов, метод проектов. Интернет-ресурсы: 1. Российская Государственная Библиотека: <a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a> 2. Правовая система ГАРАНТ: <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a> 3. Электронная библиотека БГУ <a href="http://lib.isea.ru/">http://lib.isea.ru/</a> 4. Электронная библиотека журналов: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> 5. <a href="http://www.koolinar.ru/">http://www.koolinar.ru/</a> Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивной форме составляет 18%
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Р – рефераты, Т – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, РЗ – решение задач
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Э – экзамен
<b>Основная литература</b>	1. Радченко, ЛА Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебникрек. ФГАУ ФИРО" Л.А.Радченко.- М. : Кнорус, 2013.321с 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. – режим доступа : <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055</a>

### ОП. 11 Организация обслуживания

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование знаний и умений в области Организации обслуживания;</li> <li>- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятии общественного питания, различных организационно-правовых форм, типов и классов.</li> <li>- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятии общественного питания, различных организационно-правовых форм, типов и классов.</li> </ul>
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Данная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу, вариативная часть. Организация обслуживания является дисциплиной, которая предназначена для подготовки студентов к деятельности в условиях современных рыночных отношений, она позволяет планировать основные показатели ПОП, разрабатывать, оформлять и использовать различные виды меню, карты вид, анализировать производственную ситуацию, оценивать качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Входные знания, умения и компетенции, необходимые для изучения данного курса, формируются в процессе изучения общепрофессионального цикла. Данную дисциплину дополняет последующее или параллельное освоение следующих дисциплин: Технология продукции общественного питания, Организация производства, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Стандартизация, методология.</p>

<b>Формируемые компетенции</b>	ОК-1-9, ПК 2.1, 2.2, 2.3. ПК- 3.1, 3.3, 3.4, ПК-5.1.-5.2., ПК-6.1-6.5 .
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;</li> <li>• классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;</li> <li>• методы, формы, средства обслуживания;</li> <li>• виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;</li> <li>• правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;</li> <li>• характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;</li> <li>• особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;</li> <li>• порядок предоставления различных услуг;</li> <li>• организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;</li> <li>• требования к обслуживающему персоналу;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;</li> <li>• с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1.1. Характеристика торговых помещений, их оснащение  Тема 1.2. Столовые посуда, приборы, белье.  Тема 1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания  Тема 2.1. Подготовительный этап обслуживания  Тема 2.2. Основной этап обслуживания  Тема 2.3 Завершающий этап обслуживания  Тема 3.1. Особенности обслуживания в организациях быстрого питания  Тема 3.2. Особенности обслуживания в кафе.  Тема 3.3. Особенности обслуживания в ресторане.  Тема 4.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами  Тема 4.3. Прием - фуршет  Тема 4.4. Прием - коктейль  Тема 4.5. Банкет-чай  Тема 4.6. Смешанные (комбинированные) приемы  Тема 4.7. Обслуживание неофициальных банкетов.  Тема 5.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания  Тема 5.2. Характеристика современных видов услуг  Тема 5.3. Услуги по организации иностранных туристов  Тема 5.4. Организация обслуживания гостей на высшем уровне VIP  Тема 5.5. Организация обслуживания в социально-ориентированных организациях питания  Тема 5.6. Организация труда обслуживающего персонала</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, ДИ – деловая игра, СЗ – ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование дискуссий, написание рефератов, метод проектов, кейсы.</p> <p>Интернет- ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://eLibrary.ru/">http://eLibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека</li> </ol>

указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах	2. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование:: федеральный образовательный портал.  Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 25 %.
Формы текущего контроля успеваемости студентов	Р – рефераты, Т – тестирование, УО – устный опрос, РЗ – решение задач
Виды и формы промежуточной аттестации	Э – экзамен
Основная литература	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. – режим доступа : <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055</a> 2. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов : рек. УМО по образованию в обл. технологии продукции и организации общественного питания / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 205 с. 3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник : рек. ФГАУ "ФИРО" / Л. А. Радченко. - М. : Кнорус, 2013. - 321 с.

#### **ОП. 12. Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей**

<b>Цели освоения дисциплины</b>	- формирование знаний и умений в области технологии продукции ОП для различных категорий потребителей; - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятии общественного питания, различных организационно-правовых форм, типов и классов. - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятии общественного питания, различных организационно-правовых форм, типов и классов.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Данная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу, вариативная часть. Технология продукции ОП для различных категорий потребителей является дисциплиной, которая предназначена для подготовки студентов к деятельности в условиях современных рыночных отношений, она позволяет осуществлять профессиональную деятельность по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания. Входные знания, умения и компетенции, необходимые для изучения данного курса, формируются в процессе изучения общепрофессионального цикла. Данную дисциплину дополняет последующее или параллельное освоение следующих дисциплин: Технология продукции общественного питания, Организация производства, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Стандартизация, метрология, Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1-9, ПК 2.1, 3.1, 3.3, 3.4, 5.1, 5.2, 6.5
<b>Знания, умения и</b>	В результате освоения дисциплины, обучающийся должен: <b>Знать:</b>

<b>навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>-Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент продукции для диетического и школьного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;</p> <p>-Основные понятия, термины и определения в области диетического и школьного питания, нормативную базу диетического (лечебного) и школьного питания;</p> <p>-Виды щажения, критерии качества и безопасности продукции школьного, диетического (лечебного) питания.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-Производить технологические расчеты, разрабатывать новые рецептуры блюд для различных категорий потребителей;</p> <p>-Готовить и оформлять ассортимент продукции для различных категорий потребителей.</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1 Школьное питание Тема.2 Дошкольное питание. Тема.3 Диетическое (лечебное) питание Тема 1. Лечебно-профилактическое питание</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, ДИ – деловая игра, СЗ – ситуационные задачи.</p>
<b>Характеристика образовательных технологий и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование дискуссий, написание рефератов, метод проектов.</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Российская Государственная Библиотека: <a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a></li> <li>2. Правовая система ГАРАНТ: <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a></li> <li>3. Электронная библиотека БГУ <a href="http://lib.isea.ru/">http://lib.isea.ru/</a></li> <li>4.Электронная библиотека журналов: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a><a href="http://www.koolinar.ru/">http://www.koolinar.ru/</a></li> <li>5. <a href="http://www.det-dieta.ru">http://www.det-dieta.ru</a>- сайт диетического питания</li> <li>6.<a href="http://palibino.ucoz.ru/">http://palibino.ucoz.ru/</a>-сайт школьного питания</li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивной форме составляет 25%</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	<p>Р – рефераты, Т – тестирование, УО – устный опрос, РЗ – решение ситуаций.</p>
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	<p>Э - экзамен</p>
<b>Основная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Микробиология, физиология питания, санитария : учеб. пособие для сред. проф. образования : рек. Учеб.-метод. центром по проф. образованию Департамента образования г. Москвы / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - М. : Форум, 2012. - 239 с. - (Профессиональное образование).</li> <li>2. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для сред. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 7-е изд., испр. - М. : Академия, 2013. - 399 с. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство).</li> <li>3. Основы физиологии питания [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Г. Г. Лутошкина. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 63 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар, кондитер).</li> <li>4. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учебное</li> </ol>

	<p>пособие для сред. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Л. З. Шильман. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 189 с. - (Среднее профессиональное образование. Индустрия питания).</p> <p>5. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. – режим доступа : <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055</a></p>
--	---

### ОП. 13 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<b>Целью</b> является освоение студентами теоретических знаний о назначении контроля; требованиях к качеству, методах контроля, правилах отбора проб, фальсификации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выявление причин возникновения дефектов и способов предупреждения; идентификации услуг, испытательных лабораторий, контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков, а также приобретение умений и навыков по оценке качества блюд, кондитерских изделий, напитков, полуфабрикатов на лабораторно-практических занятиях. Эти знания позволяют специалистам самостоятельно определять качество сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания.
<b>Место дисциплины в учебном плане.</b>	Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, вариативная часть.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК1-ОК9, ПК 1.1. - ПК 1.3.; ПК 2.1. - ПК 2.3.; ПК 3.1.- ПК 3.4.; ПК 4.1. - ПК 4.4. ПК 5.1. -ПК. 5.2.; ПК 6.1.- ПК 6.5.
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> основные понятия, термины и определения в области контроля качества; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов; методы контроля качества, назначения испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу; правила отбора проб и проведения контроля качества; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения;</p> <p><b>Уметь:</b> проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса; определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре соблюдение установленных режимов технологических процессов;</p> <p>проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании</p> <p>Тема 2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.</p> <p>Тема3. Правила отбора проб.</p> <p>Тема 4. Методы контроля качества.</p> <p>Тема 5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</p> <p>Тема 7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.</p>

	Тема 8. Идентификация услуг общественного питания.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, УИ – учебные исследования. ДИ – деловая игра, РИ – ролевая игра. К – контрольные работы, СЗ – ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование профессиональной деятельности, написание докладов. Интернет- ресурсы: <a href="http://eLibrary.ru/">http://eLibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал. <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ). <a href="http://www.gost.ru">www.gost.ru</a> - Сайт Федерального агентства по технологическому регулированию и метрологии. <a href="http://www.foodis.ru">www.foodis.ru</a> - Информационный сайт для общественного питания. <a href="http://www.ebibleoteka.ru">www.ebibleoteka.ru</a> – Сайт электронной библиотеки БГУ. Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50 %.
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, РСЗ – решение ситуационных задач, СРС с образцами сырья, готовой продукции и НД – нормативными документами
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Э - экзамен
<b>Основная литература</b>	1. Герасимов, Б. И. Управление качеством : гибкие системы менеджмента качества / Б.И. Герасимов ; Е.Б. Герасимова ; А.И. Евсейчев ; др. и. - Электрон. текстовые дан. - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2015. - 160 с. Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=444661">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=444661</a> . 2. Мишин, В. М. Управление качеством / В.М. Мишин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Юнити-Дана, 2012. - 465 с. Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=117375">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=117375</a> .

#### ОП. 14 Иностранный язык – французский

Цели освоения дисциплины	<b>Формирование</b> иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной); <b>развитие и воспитание</b> способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.
Место дисциплины в учебном плане .	Данная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, вариативная часть

<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1-9, ПК 6.1, 6.2, 6.3</p>
<p>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>В результате изучения учебной дисциплины «Французский язык» обучающийся должен <b>знать/понимать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;– языковой материал:идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;– значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения.</li> </ul> <p><b>уметь</b>:</p> <p><u>говорение</u> – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию в ситуациях неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов;</li> </ul> <p><u>аудирование</u>– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения; понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию; оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:</p> <p><u>чтение</u>– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;</p> <p><u>письменная речь</u>– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.</li> </ul>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p><b>Раздел 1.</b> Введение</p> <p>Тема 1.1 Иностранный язык - язык профессионального общения.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Фонетический курс</p> <p>Тема 2.1. Фонетические особенности французского языка Французский алфавит. Знаки фонетической транскрипции. Артикуляция французских гласных, согласных, полугласных</p> <p>Тема 2.2. Гласный [a]. Согласные r, l, f, v, k, g, t, d, s, z Строй французского предложения. Виды слов во французском языке. Артикль.</p>



Тема 2.3 Гласный  $[\varepsilon]$ . Согласные --  $\int, ʒ, p, b, m, n$   
Местоименные прилагательные. Глагол être «быть». оборот c'est

Тема 2.4 Гласный  $[e]$   
Глаголы I группы. Множественное число имен существительных.

Тема 2.5 Гласный  $[i]$  Полугласный  $[j]$   
Порядок слов во французском предложении. Неупотребление артикля перед именами собственными. Третье лицо единственного и множественного числа глаголов III группы. Вопрос к подлежащему

Тема 2.6 Гласный  $[\œ]$   
Притяжательные прилагательные. Выпадение гласных..  
Определенный артикль. Опускание артикля при существительном в роли именной части сказуемого.

Тема 2.7 Гласный  $[\ø]$   
Безличный оборот il est. Имя прилагательное.

Тема 2.8 Гласный  $[y]$   
Употребление артикля после оборота c'est. Второе лицо единственного числа настоящего времени глаголов I и III группы. Вопросительное предложение.

Тема 2.9 Гласный  $[\ɔ]$   
Вопрос к прямому дополнению. Слияние определенного артикля с предлогом de

**Раздел 3. Основной курс. Социально-бытовая сфера общения**

Тема 3.1 Семья. Гласный  $[o]$   
Слияние определенного артикля с предлогом à. Безличные глаголы. 3. Личные местоимения le la, les. Место наречия. 5. Предлог jusque. 6. Инверсия во вводном предложении

Тема 3.2 Гласный  $[u]$  Согласный  $[\ŋ]$   
Вопросительное наречие où. Определенный артикль. Неопределенное прилагательное tout. Предлоги de- à.

Тема 3.3 Мой дом. Гласный  $[\ə]$   
Конструкция c'est — ce sont. Неопределенно-личное местоимение on. Спряжение глаголов I группы в настоящем времени изъявительного наклонения. Повелительное наклонение глаголов I группы.

Тема 3.4 Учёба. Гласный  $[\varepsilon]$   
Притяжательные прилагательные. Указательные прилагательные. Глаголы III группы. Спряжение глаголов lire и écrire.

Тема 3.5 Профессия. Гласный  $[\œ]$   
Неопределенный артикль. 2. Безличный оборот il y a. 3. Спряжение глагола aller. 4. Спряжение глаголов типа venir.

Тема 3.6 Покупки. Гласный  $[a]$   
Наречия en, y. Вопросительные наречия quand, comment. Спряжение глагола faire.

Тема 3.7 Продукты. Полугласный  $[w]$   
Местоимение cela. Опускание неопределенного артикля после отрицания. 3. Неупотребление артикля после количественных наречий. 4. Порядок слов в вопросительном предложении, начинающемся с наречия combien. 5. Спряжение глагола avoir.

Тема 3.8 Полугласный  $[ç]$   
Местоимение en. Количественные числительные. Спряжение глаголов être, mettre

Виды учебной работы	Лекции, беседы, практические занятия, ролевые игры, СРС, контрольные работы.
Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах	Метод проектов, интерактивные технологии (ПК, аудио и видеоматериалы), Интернет-ресурсы.  Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 4 часа Р
Формы текущего контроля успеваемости студентов	Устный опрос, проверочные письменные работы, тестирование (в том числе с помощью ПК).
Виды и формы промежуточной аттестации	Зачёт
Основная литература	1. Попова И. Н. Французский язык учебник для 1 курса ВУЗов и факультетов иностранных языков Manuel de francais М. : Нестор Академик, 2014.

#### ОП. 15. Психология

<b>Цели освоения дисциплины</b>	приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области психологии
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла вариативной части по выбору.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 6, 8
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- Применять техники и приемы психологии для саморазвития.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о способах постановки целей мотивы,</li> <li>- потребности, взаимосвязь их с целями и действиями людей</li> <li>- понятие, структура деятельности</li> <li>- о технологиях достижения целей</li> <li>- Взаимосвязь общения и деятельности</li> <li>- цели, функции, виды, уровни общения</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении</li> <li>- виды социальных взаимодействий</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения</li> <li>- этические принципы общения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.</li> </ul>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Тема 1. Предмет и задачи дисциплины.</p> <p>Тема 2. Общая теория психологии</p> <p>Тема 3. Психология деятельности</p> <p>Тема 4. Психология личности</p> <p>Тема 5. Психические состояния.</p> <p>Тема 6. Психология общения</p> <p>Тема 7. Психология конфликта</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, семинары, практические занятия, тестовые опросы, контрольные работы, ситуационные задания.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, дискуссии, работа в малых группах, защита рефератов, метод проектов.</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России;</li> <li>2. <a href="http://www.libs.ru">http://www.libs.ru</a> – библиотеки России;</li> <li>3. <a href="http://www.nlr.ru">http://www.nlr.ru</a> – Российская национальная библиотека;</li> <li>4. <a href="http://lib.rin.ru">http://lib.rin.ru</a> – электронная библиотека RIN.RU;</li> <li>5. <a href="http://www.public.ru">http://www.public.ru</a> – электронная библиотека СМИ;</li> <li>6. <a href="http://lib.isea.ru">http://lib.isea.ru</a> – научная библиотека БГУ.</li> <li>7. <a href="http://lib-catalog.isea.ru">http://lib-catalog.isea.ru</a> – Библиотека БГУ</li> </ol>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Устные опросы, тестирование, письменные самостоятельные работы, тестирование, практические работы, контрольные работы.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Зачет
<b>Основная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Макогон, И.К. Психология. Краткий курс / И.К. Макогон. - М. : Проспект, 2015. - 112 с. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-392-17380-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=276967">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=276967</a></li> <li>2. Баданина, Л.П. Психология познавательных процессов : учебное пособие / Л.П. Баданина. - 2-е изд., стер. - М. : Флинта, 2012. - 238 с. - (Библиотека психолога). - ISBN 978-5-9765-0226-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=103318">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=103318</a></li> <li>3. Гуревич, П.С. Психология : учебник / П.С. Гуревич. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 319 с. - (Учебники профессора П.С. Гуревича). - Библиогр. в кн. - ISBN 5-238-00905-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=118130">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=118130</a></li> <li>4. Немов, Р.С. Психология: Общие основы психологии : учебник : в 3-х кн. / Р.С. Немов. - 5-е изд. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2013. - Кн. 1. - 688 с. - ISBN 978-5-691-01743-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=234867">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=234867</a></li> <li>5. Немов, Р.С. Психология: в 3-х книгах : учебник / Р.С. Немов. - 4-е издание. - М. : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2007.</li> </ol>

- Кн. 2. Психология образования. - 606 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-691-00552-7. - ISBN 978-5-691-01133-7 (Кн. 2) ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=260772>

### ОП. 16. Рисование и лепка

<p><b>Цели освоения дисциплины</b></p>	<p>Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися определённых знаний и практических умений в области изобразительной грамоты для решения творческих задач в его производственной деятельности. Этими задачами являются художественное мышление и образное представление.</p> <p>В программе курса нет специально отведённого времени на проведение лекций или бесед по теории, практике и методике изобразительного искусства, поэтому целью программы является формирование умений, необходимых в практической деятельности будущего специалиста.</p>
<p><b>Место дисциплины в учебном плане.</b></p>	<p>Данная дисциплина относится к части профессионального цикла. Практические занятия проводятся по основным разделам дисциплины. Обучающиеся, творчески относящиеся к процессу освоения знаний и умений по дисциплине, достигнут прекрасных результатов. Занятия рисованием и лепкой способствуют формированию эстетического отношения к миру прекрасного, развивают зрительную память, глазомер. Обучающиеся постепенно формируют умения, навыки, уверенность в себе, твёрдость, ловкость и необходимую гибкость руки.. Методика освоения дисциплины строится на основе практического обучения.</p> <p>При проведении практических занятий, учитывается межпредметная связь с профессиональным модулем:» Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология продукции общественного питания».</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>	<p>ОК 1-9, ПК 4.4</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля</b></p>	<p>В результате освоения модуля обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы изобразительной программы: перспективы, линейно-конструктивное построение формы предмета на плоскости, законы светотени, цветоведения и композиции;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и передавать основные отношения пропорций (высота, ширина, длина), правильно компоновать изображения отдельных объектов и в группе (3-6 предметов - натюрморт) и изображение объектов в тематическом рисунке, создавать объёмные изображения из пластилина;</li> <li>-рисовать и лепить с натуры, по памяти и по представлению отдельных объектов и в группе (предметы домашнего обихода, фрукты, овощи, листья, деревья, животные, птицы, торты, сказочные герои и сюжеты по мотивам сказок и т.д.).</li> </ul> <p>Анализировать и передавать конструктивно-геометрическое строение предметов, их объёмную форму, перспективное сокращение, распределение светотени на их поверхности;</p>

	<p>-передавать штриховкой (по направлению формы) объем изображаемых объектов.</p> <p>-творчески использовать различные художественно выразительные средства в рисунке (штрихи, линии, тоновые пятна, тушёвку).</p>
<b>Содержание дисциплины</b>	<p>Раздел 1. Введение (Основы рисования и лепки. Техника рисования и лепки, их разнообразие).</p> <p>Раздел 2. Рисование геометрических фигур. 2.1 Рисование плоских предметов геометрической формы.</p> <p>Раздел 3. Рисование с натуры. Перспектива. Композиция рисунка. Понятие светотени. 3.1-2. Рисование с натуры объёмных предметов геометрической формы со светом: шара, куба, призмы, пирамиды. Раздел 4. Рисование с натуры предметов домашнего обихода.</p> <p>4.1-4. Рисование с натуры (тарелки, чашки фаянсовой, ваз для цветов, натюрмортов).</p> <p>Раздел 5. Понятие о цвете. 5.1-4. Рисование и лепка с натуры растений: веток, деревьев, листьев, цветов; ягод, фруктов, овощей.</p> <p>Раздел 6. Рисование ваз с цветами. 6.1. Рисование с натуры вазы с цветами.</p> <p>Раздел 7. Рисование с натуры ваз и корзин с фруктами, овощами. 7.1-2. Рисование корзины с овощами, вазы с фруктами.</p> <p>Раздел 8. Рисование и лепка животных, птиц. 8.1-5. Рисование и лепка домашних и диких животных и птиц.</p> <p>Раздел 9. Рисование и лепка по мотивам русских народных сказок. 9.1-2. Рисование и лепка персонажей сказок (всегда очеловеченных), тематических рисунков по мотивам сказок.</p> <p>Раздел 10. Рисование с натуры пирожных. 10.1-2. Рисование пирожных из различных тестовых полуфабрикатов и с различными способами отделки и разных по форме.</p> <p>Раздел 11. Рисование тортов различной тематики. 11.1-2. Рисование с натуры макетов тортов различной тематики (детские, праздничные, свадебные, юбилейные).</p> <p>Раздел 12. Рисование холодных блюд. 12.1-2. Рисование с натуры муляжа холодного блюда. Зарисовка салатов.</p> <p>Раздел 13. Рисование вторых блюд. 13.1. Рисование вторых блюд с натуры, по памяти по воображению.</p> <p>Раздел 14. Рисование различных десертов. 14.1. Рисование десертов с натуры, по памяти и по воображению.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	консультации, практические занятия
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Оценка практических работ. Наблюдение за выполнением практических работ обучающимися.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	3 - дифференцированный зачет

<b>Основная литература</b>	1. И.Н. Иванова, Рисование и лепка. Учебник для нач. проф. Образования Москва, издательство «Академия», 2013. - 160 с.
----------------------------	--

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**  
**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  
**СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**  
**МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной про-**  
**дукции**

<b>Цели освоения курса</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»;</li> <li>- приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>
<b>Место курса в учебном плане.</b>	Входит в профессиональный модуль образовательной программы учебного плана.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1.- 9, ПК 1.1-ПК 1.3
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля</b>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li> <li>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li> <li>-основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>-способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, домашней птицы;</li> </ul>

	<p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>-методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы ;</p> <p>-способы минимализации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-актуальность направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p>
<b>Содержание модуля</b>	<p>Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 1.1. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей.</p> <p>Тема1.2: Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Тема 1.3. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Тема1.4. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных, домашней птицы, дичи.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы . К – контрольные работы, СЗ – ситуационные задачи.</p>
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование профессиональной деятельности, написание докладов, написание рекламно-информационных текстов.</p> <p>Интернет –ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Российская Государственная Библиотека: <a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a></li> <li>2. Правовая система ГАРАНТ: <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a></li> <li>3. Электронная библиотека журналов: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></li> <li>4. Научная библиотека БГУ <a href="http://lib.isea.ru">http://lib.isea.ru</a></li> <li>5. lib-catalog.isea.ru</li> <li>6.Научная электронная библиотека</li> <li>7. Российское образование: федеральный образовательный портал. <a href="http://eLibrary.ru">http://eLibrary.ru</a>/<a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a></li> <li>8. Товароведение и экспертиза. <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a></li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 25%.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	<p>Д – доклады, Т – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, РСЗ – решение ситуационных задач,</p>
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	<p>Э – экзамен по МДК, экзамен по ПМ</p>
<b>Основная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с.</li> <li>2.Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. : Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.</li> </ol>



**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**  
**МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.**

<b>Цели освоения модуля</b>	<p>- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»;</p> <p>- приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
<b>Место модуля в учебном плане.</b>	Входит в профессиональный модуль образовательной программы учебного плана.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1.- ОК 9, ПК 2.1-ПК 2.3
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля</b>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов продукции; 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 режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и 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</p>

	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 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.
<b>Содержание модуля</b>	Тема: Значение, классификация и ассортимент холодных блюд и закусок Тема: Бутерброды и закуски из хлеба.. Тема: Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра. Тема: Салаты и винегреты. Значение, классификация, характеристика.
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, РИ – ролевая игра. К – контрольные работы, СЗ – ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование профессиональной деятельности, написание докладов, написание рекламно-информационных текстов, кейсы. Интернет- ресурсы: 1. <a href="http://eLibrary.ru/">http://eLibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека 2. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал. Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 25 %.
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, РСЗ – решение ситуационных задач,
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Э – экзамен по МДК, экзамен по ПМ
<b>Основная литература</b>	1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с. 2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. : Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ**

**МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

<b>Цели освоения модуля</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»;</li><li>- приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li></ul>
<b>Место модуля в учебном плане.</b>	Входит в профессиональный модуль образовательной программы учебного плана.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1.- 10, ПК 3.1- 3.4
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b></p> <p>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;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>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;</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>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</p>

	<p>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 сочетаемости рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; 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.</p>
<b>Содержание модуля</b>	<p>Тема: Технология приготовления сложных супов  Тема: Технология приготовления сложных блюд из, рыбы, мяса и птицы  Тема: Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  Тема: Технология приготовления сложных соусов.</p>
<b>Виды учебной работы</b>	<p>Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, РИ – ролевая игра. К – контрольные работы, СЗ – ситуационные задачи.</p>

<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование профессиональной деятельности, написание докладов, написание рекламно-информационных текстов, кейсы. Интернет- ресурсы: 1. <a href="http://eLibrary.ru/">http://eLibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека 2. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал. 3. <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a> - Товароведение и экспертиза. Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 25%.
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, РСЗ – решение ситуационных задач, ЛР-лабораторные работы.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Э – экзамен по МДК, экзамен по ПМ
<b>Основная литература</b>	1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции.: Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с. 2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. : Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-192с.

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**  
**МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий**

<b>Цели освоения модуля</b>	-приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кондитерской продукции общественного питания
<b>Место модуля в учебном плане.</b>	Данный модуль относится к части профессионального цикла. Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью всех стадий технологического процесса производства кондитерской продукции. Методика освоения модуля строится на основе сочетания теоретического, практического обучения. При изучении теоретического материала, проведении лабораторных занятий, учитываются межпредметные связи с дисциплинами «Технология продукции общественного питания», «Микробиология, физиология питания и санитария», «Физическая и коллоидная химия», «Оборудование предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК1-9;ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля</b>	В результате освоения модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> – разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; – организации технологического процесса приготовления сложных 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 сложных 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 сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий;
- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>– технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>– требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>
<b>Содержание модуля</b>	<p>Раздел 1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 1.1. Подготовка кондитерского сырья к производству 1.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий 1.3. Замес теста и способы разрыхления 1.4 Дрожжевое тесто и изделия из него</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления мелколетучных мучных кондитерских изделий. 2.1. Приготовление сдобного пряного, вафельного, пряничного теста и изделий из этих видов теста</p> <p>2.2. Приготовление бисквитного теста: основного бисквита, бисквита «буше», масляного бисквита, бисквита на эмульгаторе и изделий из этих видов теста. 2.3. Песочное тесто, миндальное и изделия из этих видов теста 2.4. Заварное тесто, воздушно-ореховое, воздушное тесто и изделия 2.5. Слоеное пресное тесто и изделия из него</p> <p>Раздел 3. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов 3.1. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных, способы отделки. Украшения из крема, желе и фруктовой рисовальной массы 3.2. Украшения из помады, глазури. 3.3. Украшения из молочной, марципана 3.4. Приготовление посыпок, использование. Украшения из шоколада, карамели</p> <p>Раздел 4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 4.1 Приготовление пирожных из различных тестовых полуфабрикатов. 4.2. Приготовление тортов из различных тестовых полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов. 4.3. Составление технологических карт и наряд заказов.4.4. Технология приготовления национальных кондитерских изделий</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, практические занятия, лабораторные работы

<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод-моделирование дискуссий, написание рефератов Интернет-ресурсы: 1. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России; 2. <a href="http://www.eLibrary.ru/">http://www.eLibrary.ru/</a> - Российское образование, федеральный образовательный портал Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 6 %
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Р- рефераты, Т-тестирование, УО- устный опрос
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	З- зачет в устной и письменной форме
<b>Основная литература</b>	1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова ; А.А. Славянский ; Д.А. Куликов. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 2. Родионова Н.С, Дерканосова А.А., Тефикова С. Н. и др. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Электронный ресурс ; ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.: Режим доступа//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060

## **ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

### **МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

<b>Цели освоения модуля</b>	- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»; - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
<b>Место модуля в учебном плане.</b>	Входит в профессиональный модуль образовательной программы учебного плана.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК 1.- 9, ПК 5.1- 5.2
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения модуля</b>	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: <b>иметь практический опыт:</b> 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; <b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оформлять документацию; холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи



	<p>сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>
<p><b>Содержание модуля</b></p>	<p>Тема1: Технология приготовления сложных холодных десертов:Значение десертов в питании. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов Натуральные фрукты, ягоды. Экзотические фрукты. Ассортимент и технология приготовления. Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов. Компоты и фрукты в сиропе. Смузи. Желированные сладкие блюда: кисели, желе, бланманже. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Желированные сладкие блюда муссы, самбуки, десертные кремы. Взбитые сливки. Мороженое. Ассортимент и технология приготовления. Парфе. Сорбеты. Сладкие соусы. Ассортимент и технология приготовления. Ассортимент и технология приготовления террина, паяАссортимент и технология приготовления тирамису. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения десертов Ассортимент и технология приготовления чизкейка. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск</p>

	<p>десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Тема 2: Технология приготовления сложных горячих десертов: Суфле (воздушные пироги), Сладкие омлеты. Пудинги, фламери. Ассортимент и технология приготовления. Сладкие каши. Каша гурьевская. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Технология приготовления горячих десертов из вареных фруктов. Технология приготовления горячих десертов из запеченных фруктов и ягод, Технология приготовления горячих десертов из фруктов жаренных в тесте. Технология приготовления горячих десертов из фруктов жаренных на гриле. Технология приготовления шоколадно - фруктового фондю. Горячий шоколад. Технология приготовления фламбе десертов. Актуальные направления в приготовлении; сервировке и подаче сложных холодных и горячих десертов</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, консультации, семинары, практические занятия, лабораторные работы, РИ – ролевая игра. К – контрольные работы, СЗ – ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод – моделирование профессиональной деятельности, написание докладов, написание рекламно-информационных текстов, кейсы.</p> <p>Интернет- ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://eLibrary.ru/">http://eLibrary.ru/</a> - Научная электронная библиотека</li> <li>2. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - Российское образование: федеральный образовательный портал.</li> <li>3. <a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a> - Товароведение и экспертиза.</li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 11 %.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Д – доклады, Т – тестирование, К – контрольные работы, УО – устный опрос, РСЗ – решение ситуационных задач, ЛР - лабораторные работы.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Э – экзамен по МДК, экзамен по ПМ
<b>Основная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова ; А.А. Славянский ; Д.А. Куликов. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2015. – 496</li> <li>2. Родионова Н.С, Дерканосова А.А., Тефилова С. Н. и др. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Электронный ресурс ; ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.: Режим доступа//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=336060</li> </ol>

## ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

### МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации

### МДК. 06.02. Экономика организации (предприятия)

### МДК. 06.03. Основы калькуляции в общественном питании

<b>Цели освоения дисциплины</b>	<p>Знакомство с основными направлениями деятельности организации в области управления структурным подразделением;</p> <p>изучение основ управления персоналом, необходимых для формирования профессиональных компетенций по управлению структурным подразделением;</p> <p>формирование профессиональных умений и навыков по работе с персоналом.</p>
---------------------------------	--

	приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области экономики организации
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	<p>Данная дисциплина относится к профессиональному циклу и предназначена для подготовки студентов по специальности «Технология продукции общественного питания», что поможет им сформировать общие и профессиональные компетенции.</p> <p>Входные знания, умения и компетенции, необходимые для изучения данной дисциплины, формируются в процессе изучения цикла базовой профессиональной части.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>	<p>ОК1-9 ПК 6.1-6.5</p>
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>В результате освоения ПМ обучающийся должен <b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации (бригады);</li> <li>- принятия управленческих решений;</li> <li>- в системе калькулирования в сфере общественного питания;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организовать работу коллектива исполнителей;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> <li>- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</li> <li>- составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;</li> <li>- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;</li> <li>- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li> <li>- оформлять итоги, рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), скидки и наценки на продукцию, оформлять и использовать калькуляционные карточки;</li> <li>- оформлять документы по результатам инвентаризации;</li> <li>- составлять технологическую карту;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и виды планирования работы бригады (команды);</li> <li>- основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</li> <li>- формы документов, порядок их заполнения.</li> <li>- методику расчета выхода продукции;</li> <li>- порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>- методику расчета заработной платы;</li> <li>- структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей;</li> <li>- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции;</li> <li>- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий;</li> <li>- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;</li> <li>- порядок получения продуктов из кладовой;</li> <li>- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- порядок проведения инвентаризации;</li> <li>- порядок учёта предметов материального оснащения;</li> <li>- виды нормативно-технологической документации.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплины</b></p>	<p><b>МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации</b></p> <p><b>Раздел 1. Система управления персоналом</b></p> <p>1.1 Основные подсистемы СУП. 1.2. Методы управления персоналом</p> <p><b>Раздел 2. Кадровое планирование</b></p> <p>2.1 Сущность кадрового планирования. 2.2 Расчет потребности в кадрах</p> <p><b>Раздел 3. Подбор персонала</b></p> <p>3.1 Отбор персонала. 3.2 Найм персонала</p> <p><b>Раздел 4. Развитие персонала</b></p> <p>4.1 Адаптация персонала. 4.2 Обучение персонала</p> <p><b>Раздел 5. Оценка персонала</b></p> <p>5.1 Аттестация персонала. 5.2 Деловая карьера персонала</p> <p><b>Раздел 6. Совершенствование организации труда</b></p> <p>6.1 Организация и нормирование труда. 6.2 Текучесть кадров</p> <p><b>МДК. 06.02. Экономика организации (предприятия)</b></p> <p>Раздел 1. Организация, отрасль в условиях рынка. 1.1 Отраслевые особенности организации в рыночной экономике. 1.2 Организационно-правовые формы организаций. 1.3 Основные принципы построения экономической системы организации.</p> <p>Раздел 2. Материально-техническая база организации. 2.1 Основной капитал организации и его роль в торговле. 2.2оборотный капитал организации. 2.3 Капитальные вложения и их эффективность.</p> <p>Раздел 3. Кадры и оплата труда в организации. 3.1 Кадры организации</p>

	<p>и производительность труда. 3.2 Организация оплаты труда в торговле.</p> <p>Раздел 4. Планирование и основные показатели деятельности организации. 4.1 Планирование деятельности организации. 4.2 Основные показатели деятельности торговой организации.</p> <p>Раздел 5. Результаты экономической деятельности организации. 5.1 Издержки обращения. 5.2 Цена и ценообразование. 5.3 Доходы, прибыль и рентабельность организации. 5.4 Финансовые ресурсы организации.</p> <p><b>МДК. 06.03. Основы калькуляции в общественном питании</b></p> <p>1.Ценообразование в общественном питании.</p> <p>2.Учет сырья и готовой продукции на производстве</p>
<b>Виды учебной работы</b>	Лекции, семинары, практические занятия, консультации, контрольные работы, ситуационные задачи.
<b>Характеристика образовательных технологий</b>	<p>Использование мультимедиа (компьютер, проектор) для проведения лекций-презентаций.</p> <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> - единое окно доступа к образовательным ресурсам России;</li> <li>2. <a href="http://www.libs.ru">http://www.libs.ru</a> – библиотеки России;</li> <li>3. <a href="http://www.nlr.ru">http://www.nlr.ru</a> – Российская национальная библиотека;</li> <li>4. <a href="http://lib.rin.ru">http://lib.rin.ru</a> – электронная библиотека RIN.RU;</li> <li>5. <a href="http://www.public.ru">http://www.public.ru</a> – электронная библиотека СМИ;</li> <li>6. <a href="http://lib.isea.ru">http://lib.isea.ru</a> – научная библиотека БГУ</li> </ol> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 25%.</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Устный опрос, контрольные работы, тестирование, рефераты, решение задач.
<b>Виды и формы аттестации</b>	Промежуточная: тестирование Итоговая: экзамен
<b>Основная литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бабаев, Ю. А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Текст] : учеб. пособие [для вузов] : рек. УМО по образованию в обл. финансов, учета и мировой экономики / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. - М.: Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2011. – 351 с. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM)</li> <li>2. Веснин, В. Р. Менеджмент [Текст]: учебник /В.Р. Веснин. – 4е изд., пере-раб. и доп. - М. : Проспект, 2015. - 613 с.</li> <li>3. Грибов, В. Д. Менеджмент [Текст]: учеб. пособие 6-е изд., стер. - М.: Кнорус, 2013. - 275 с.</li> <li>4. Емельянова, Т.В. Ценообразование в организации. Практикум / Т. В. Емельянова ; Е. П. Бабушкина ; В.В. Приходько ; Н.Я. Скорик ; Т.М. Тишковская. – Электрон. Текстовые дан. – Минск : Вышэйшая школа, 2011. – 334 с. Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=110092">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=110092</a>.</li> <li>5. Ивановская Л. В. и др. Управление персоналом: теория и практика. Организация, нормирование и регламентация труда персонала: учебно-практическое пособие: под ред. А. Я. Кибанова. - М. : Проспект, 2015. - 58 с.</li> <li>6. Казначевская, Галина Борисовна. Менеджмент [Текст]: учеб. для СПО Изд. 15-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 348 с.</li> <li>7. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации:</li> </ol>

	<p>актуальныетехнологии найма, адаптации и аттестации [Текст] : учеб. пособие : рек. УМОвузов России в обл. менеджмента / А. Я. Кибанов, И. Б. Дуракова. - 2-е изд., стер. - М. : Кнорус, 2014. - 360 с.</p> <p>8. Николаева, Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании / Г. А. Нико-лаева, Т.С. Сергеева. - Электрон. текстовые дан. – Москва : А-Приор, 2011 г.- 256 с. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=72796">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=72796</a>.</p>
--	--

**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

**МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар».**

**МДК 07.02. Техническое оснащение в предприятиях общественного питания**

**МДК 07.03. Выполнение работ по профессии «Бармен»**

<b>Цели освоения модуля</b>	овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по подготовке рабочей профессии – повар, бармен
<b>Место модуля в учебном плане</b>	Входит в профессиональный модуль образовательной программы учебного плана.
<b>Формируемые компетенции</b>	ОК1-ОК 9; ПК 1.1. – 1.3, ПК 2.1. – 2.3, ПК 3.1.-3.4., ПК 4.1. – 4.4, ПК 5.1.-5.2., ПК 6.1 – 6.5.
<b>Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения курса</b>	<p>В результате освоения ПМ 07 обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>• Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>• Органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп. Бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста, основных супов и соусов.</li> <li>• Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса.</li> <li>• Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд массового спроса.</li> <li>• Использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов.</li> <li>• Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов.</li> <li>• Принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции для блюд массового спроса.</li> <li>• Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>• Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>• Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul>

- определять вид технологического оборудования в предприятиях общественного питания;
- эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда; предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; применять прогрессивные формы и методы обслуживания в барах;
- предоставлять дополнительные услуги потребителям в баре;
- готовить легкие и сложные холодные закуски, канапе, рекомендуемые при подаче к коктейлям, изучать спрос на продукцию и услуги предлагаемых в баре;
- организовать рабочее место бармена, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами.

**знать:**

- Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;
- Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы.
- Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- 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;
- Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
- Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 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.
- классификацию технологического оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;</li> <li>• принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;</li> <li>• классификацию баров, особенности их деятельности;</li> <li>• особенности работы бармена;</li> <li>• виды и способы подачи напитков;</li> <li>• технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, рекомендуемых при подаче к коктейлям;</li> <li>• рецептуры и способы приготовления напитков и коктейлей; правила составления и оформления карты вин и коктейлей.</li> </ul>
<p><b>Содержание дисциплин:</b></p>	<p><b>МДК07.01</b> Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса  Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спрос.  Выполнение работ по подготовке рабочей профессии. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса.  Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса.</p> <p><b>МДК 07.02</b> Техническое оснащение в предприятиях общественного питания  Раздел 1. Введение  Раздел 2. Механическое оборудование  Раздел 3. Тепловое оборудование  Раздел 4. Холодильное оборудование</p> <p><b>МДК 07.03</b> Выполнение работ по профессии бармен  Раздел 1. Введение  Раздел 2. Технология приготовления и правила подачи напитков, кофе, чая.  Раздел 3. Технология приготовления и правила подачи смешанных напитков</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p>Лекции, практические занятия, тестовые опросы, контрольные работы, ситуационные задания.</p>
<p><b>Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения с указанием в них доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах</b></p>	<p>Лекции с проблемным изложением, лекции-дискуссии, игровой метод-моделирование дискуссий, написание рефератов, подготовка презентаций  Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="#">h</a></li> <li>2. <a href="http://www.eLibrary.ru/">http://www.eLibrary.ru/</a> - Российское образование, федеральный образовательный портал;</li> <li>3. <a href="#">h</a></li> <li>4. <a href="#">w</a></li> <li>5. <a href="http://www.bestpravo.ru/">http://www.bestpravo.ru/</a>;</li> <li>6. <a href="#">h</a></li> <li>7. <a href="#">h</a></li> <li>8. <a href="#">h</a></li> <li>9. <a href="#">h</a></li> <li>10. <a href="#">h</a></li> <li>11. <a href="http://www.Torgmash.perm.ru/">http:// www. Torgmash. perm.ru /</a>;</li> <li>12. <a href="#">h</a> единое окно доступа к образовательным ресурсам России;</li> <li>13. <a href="#">h</a></li> <li>14. <a href="#">h</a></li> </ol>



	<p>15. <a href="http://www.1001recept.Com.">http://www.1001recept.Com.;</a> h</p> <p>17. h</p> <p>Доля аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 50 %</p>
<b>Формы текущего контроля успеваемости студентов</b>	Устные опросы, тестирование, письменные самостоятельные работы, тестирование, практические работы, контрольные работы.
<b>Виды и формы промежуточной аттестации</b>	Экзамен
<b>Основная литература</b>	<p>1. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. для нач. проф. образования : рек. "Федеральным ин-том развития образования" / В. П. Золин. - 10-е изд., испр. -М. : Академия, 2011. - 314 с.</p> <p>2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст] : учебник : рек. М-вом экон. развития и торговли РФ / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб.и доп. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2012. - 479 с.</p> <p>3. Бурашников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : учеб. пособие [для нач. проф. образования] : рек. Федеральным ин-том развития образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - 8-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 319 с.</p> <p>4. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Л. З. Шильман. - М. : Академия, 2012. - 174 с.</p>