

# ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)

## СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

### 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (УГЛУБЛЕННАЯ ПОДГОТОВКА)

#### Аннотации программ

учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик  
(учебный план 2020-2021 учебного года)

		Стр.
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	
<b>БП.00</b>	<b>Базовые учебные предметы</b>	
УП. 01	Русский язык	3
УП. 02	Литература	7
УП. 03	Иностранный язык	13
УП. 04	История	21
УП. 05	Физическая культура	25
УП. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	30
УП. 07	Естествознание	36
УП. 08	Обществознание (включая экономику и право)	40
УП. 09	География	45
УП.10	Астрономия	49
<b>ПП.00</b>	<b>Профильные учебные предметы</b>	
УП. 01	Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия	54
УП. 02	Информатика	58
УП. 03	Химия	63
<b>ДП.00</b>	<b>Дополнительные, по выбору предметы</b>	
УП.01	Технология/ Технология индивидуального проектирования	67
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01.	Основы философии	70
ОГСЭ.02.	История	73
ОГСЭ.03.	Психология общения	76
ОГСЭ.04.	Иностранный язык	79
ОГСЭ.05.	Физическая культура	87
ОГСЭ.06.	Русский язык и культура речи	90
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	
ЕН.01.	Математика	93
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	97
ЕН.03	Химия	101
ЕН.04	Основы исследовательской деятельности	106
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	109
ОП.02.	Физиология питания	114
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	118
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	122
ОП.05.	Экономика организации	126
ОП.06.	Основы маркетинга	131

ОП.07.	Управление качеством с основами метрологии и стандартизации	135
ОП.08.	Управление персоналом	139
ОП.09.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	143
ОП.10.	Правовые основы предпринимательской деятельности	147
ОП.11.	Охрана труда	150
ОП.12.	Безопасность жизнедеятельности	154
ОП.13.	Основы экономики и менеджмента	159
ОП.14.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	165
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	171
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
УП.01	Учебная практика	
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	177
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	
<b>ПМ. 03.</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	182
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	
<b>ПМ. 04.</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	188
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	
<b>ПМ. 05.</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	194
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	
<b>ПМ. 06.</b>	<b>Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей</b>	199
МДК.06.01.	Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей	
Тема 01.01.	Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей	
Тема 01.02	Организация производства продукции питания и технология зарубежных кухонь	
МДК 06.02.	Управление структурным подразделением организации	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	
УП.06	Учебная практика	
<b>ПМ. 07.</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>	210
МДК 07.01	Техническое оснащение и организация рабочего места	
МДК 07.02.	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	
УП. 07	Учебная практика	
<b>ПДП. 00</b>	<b>Преддипломная практика</b>	217
<b>ГИА .00</b>	<b>Программа государственной (итоговой) аттестации</b>	221

## **О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

### **БП.00 Базовые учебные предметы**

#### **Аннотация рабочей программы учебного предмета**

#### **УП. 01 Русский язык**

##### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

##### **1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

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

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

##### **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

**метапредметных:**

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

**предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики;
- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 114 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>114</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>40</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### **2.2. Тематический план учебного предмета УП. 01 Русский язык**

**Введение.** Наука о русском языке.

**Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.**

**Тема 1.1** Язык и речь. Функциональные стили: цели и признаки

**Тема 1.2** Научный стиль: термины и профессионализмы. Словари русского языка.

**Тема 1.3** Официально-деловой стиль: признаки и жанры.

**Тема 1.4** Публицистический стиль и его особенности.

**Тема 1.5** Художественный стиль: общая характеристика, образность. Виды изобразительно-выразительных средств

**Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, орфография.**

**Тема 2.1** Фонема. Слоги. Особенности русского языка.

**Тема 2.2** Основные нормы литературного произношения. Фонетический разбор.

**Тема 2.3** Фонетические средства речевой выразительности.

**Тема 2.4** Фонетика и орфография.

**Раздел 3. Лексика и фразеологизм.**

**Тема 3.1** Сферы употребления русской лексики.

**Тема 3.2** Активный и пассивный словарный запас.

**Тема 3.3** Русская фразеология.

**Тема 3.4** Изобразительные возможности лексики. Синонимы и антонимы.

**Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.**

**Тема 4.1** Морфемный разбор слова. Способы словообразования.

**Тема 4.2** Морфемика, словообразование и орфография.

**Раздел 5. Морфология и орфография**

**Тема 5.1** Обобщающее повторение морфологии.

**Тема 5.2** Имя существительное.

**Тема 5.3** Имя прилагательное.

**Тема 5.4** Имя числительное. Местоимение.

**Тема 5.5** Имя глагол. Особые формы глагола: причастие и деепричастие.

**Тема 5.6** Наречие. Слова категории состояния (безлично-предиктивные слова)

**Раздел 6. Служебные части речи**

**Тема 6.1** Предлог как часть речи.

**Тема 6.2** Союз как часть речи.

**Тема 6.3** Частица как часть речи.

**Тема 6.4** Междометия и звукоподражательные слова.

**Раздел 7. Синтаксис и пунктуация**

**Тема 7.1** Повторение синтаксиса. Грамматическая основа. Типы связи в словосочетаниях

**Тема 7.2** Осложненное простое предложение.

**Тема 7.3** Предложения с обособленными и уточняющими членами.

**Тема 7.4** Вводные слова и предложения. Обращение.

**Тема 7.5** Употребление междометий в речи. Способы передачи чужой речи.

**Тема 7.6** Типы сложных предложений. Сложносочинённое предложение.

**Тема 7.7** Сложноподчиненное предложение.

**Тема 7.8** Бессоюзное сложное предложение.

**Тема 7.9** Сложные предложения с разными видами связи.

**Тема 7.10** Сложное синтаксическое целое, как компонент текста.

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 02 Литература**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

(1 курс)

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

### **1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

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

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

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

**метапредметных:**

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

**предметных:**

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



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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации литературного и общекультурного содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;
- писать рефераты, сочинения, рецензии, эссе;
- пользоваться справочной литературой;
- проводить комплексный литературоведческий анализ художественного текста;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- наиболее важные идеи и достижения русской литературы, оказавшие определяющее влияние на развитие мировой литературы и культуры;
- современное состояние развития литературы и методы литературы как науки;
- содержание изученных произведений, их оценку в критике;
- схемы и правила проведения основных видов литературоведческого анализа художественного текста

**1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА****2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>176</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	78
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>59</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план учебного предмета****УП 02. Литература****Раздел 1. Литература 18 – 2 п. 19 вв.**

Тема 1.1. Литература 18 в. Обзор. Классицизм.

Тема 1.2. Литература 19 в. Обзор и основная проблематика.

Тема 1.3.1 Творчество А.Н. Островского. Драма «Гроза».

Тема 1.3.2 Творчество А.Н. Островского. Пьеса «Бесприданница».

Тема 1.4.1 Творчество И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети».

Тема 1.4.2 Роман «Отцы и дети»: особенности конфликта.

Тема 1.4.3 Роман «Отцы и дети»: споры вокруг романа.

Тема 1.5 И.А. Гончаров. Очерк жизни и творчества. Роман «Обломов».

Тема 1.6 Поэзия Ф.И. Тютчева и А.А. Фета.

Тема 1.7 Поэзия Н.А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».

Тема 1.8 Н.С. Лесков. Очерк жизни и творчества. Роман «Очарованный странник».

Тема 1.9 Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина. Тема народа и власти в сказках.

Тема 1.10.1 Ф.М. Достоевский. Очерк жизни и творчества писателя.

Тема 1.10.2 Роман «Преступление и наказание». История создания. Картины жизни Петербурга в произведении.

Тема 1.10.3 Роман «Преступление и наказание». Теория Раскольникова. Социально-философские истоки бунта героя.

Тема 1.10.4 Двойники Раскольникова в романе.

Тема 1.11.1 Творческая биография Л.Н. Толстого.

Тема 1.11.2 История создания романа «Война и мир». Особенности жанра.

Тема 1.11.3 «Мысль семейная» в романе «Война и мир».

Тема 1.11.4 Философия истории в романе (образы Кутузова и Наполеона).

Тема 1.11.5 Жизненный путь героев романа (духовные искания Пьера Безухова, Андрея Болконского).

Тема 1.12.1 Жизнь и творчество А. П. Чехова. Ранние юмористические рассказы.

Тема 1.12.2 Судьба русской интеллигенции в рассказе «Ионыч».

Тема 1.12.3 Пьеса «Вишневый сад». Настоящее и будущее России в пьесе.

## **Раздел 2. Литература 20 в.**

Тема 2.1 Жизнь и творчество И.А. Бунина. Рассказ «Господин из Сан-Франциско».

Тема 2.2 Жизнь и творчество А.И. Куприна. Рассказ «Гранатовый браслет».

Тема 2.3.1 Раннее романтическое творчество М. Горького. Рассказ «Старуха Изергиль».

Тема 2.3.2 Драма «На дне». «Три правды» в пьесе: спор о предназначении человека.

## **Раздел 3. Поэзия «Серебряного века»**

### **Раздел 3. Поэзия «Серебряного века»**

Тема 3.1.1 Поэзия А. Блока.

Тема 3.1.2 Поэма А. Блока «Двенадцать».

Тема 3.2.1 Тема поэта и поэзии в лирике В.В. Маяковского.

Тема 3.2.2 Любовная лирика В.В. Маяковского.

Тема 3.3 Тема Родины в лирике С.А. Есенина.

Тема 3.4 «Вся моя жизнь – роман с собственной душой» (поэзия М.И. Цветаевой).

#### **Раздел 4. Жизнь и люди 20-х гг. в литературе**

Тема 4.1.1 Жизнь и творчество М.А. Шолохова. Сборник «Донские рассказы».

Тема 4.1.2 Роман-эпопея М.А. Шолохова «Тихий Дон».

Тема 4.1.3 Изображение Гражданской войны как трагедии народа.

Тема 4.2.1 Жизнь и творчество М.А. Булгакова. Роман «Мастер и Маргарита».

Тема 4.2.2 Сочетание исторического, философского, социального и фантастического в романе.

Тема 4.2.3 Система образов в романе.

#### **Раздел 5. Жизнь и люди 30-х гг. в литературе**

Тема 5.1.1 Творчество А.П. Платонова. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».

Тема 5.1.2 Роман А.П. Платонова «Котлован».

Тема 5.2 Проза В.Ф. Тендрякова. Рассказы «Пара гнедых» и «Хлеб для собаки».

Тема 5.3. Поэзия А.Т. Твардовского. Поэма «По праву памяти».

Тема 5.4.1 Творческая эволюция лирики А.А. Ахматовой.

Тема 5.4.2 Тема любви в лирике А.А. Ахматовой.

Тема 5.4.3 Поэма А.А. Ахматовой «Реквием».

#### **Раздел 6. Изображение ВОВ в литературе.**

Тема 6.1 Лирика военных лет.

Тема 6.2 Повесть В. Быкова «Сотников».

Тема 6.3 Проза ВОВ. Рассказ М.А. Шолохова «Судьба человека».

#### **Раздел 7. Литература 20 в.**

Тема 7.1 Жизнь и творчество Б.Л. Пастернака. Поэзия. Роман «Доктор Живаго».

Тема 7.2 «Поэтический бум».

Тема 7.3 Авторская песня.

Тема 7.4 Нравственные проблемы в современной литературе.

Тема 7.5 Творчество А.И. Солженицына. Рассказ «Матренин двор».

Тема 7.6 Обзор прозы и публицистики последних лет.

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Иностранный язык (английский)**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы учебного предмета «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

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

Освоение содержания учебного предмета «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- **личностных:**
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями

других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

- **метапредметных:**

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

- **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

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

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>176</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>117</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>59</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета Иностранный язык (английский)

#### Введение

#### Раздел 1. О себе

Тема 1.1. «О себе», «Моя учеба»

Тема 1.2. «Времена года. Погода»

Тема 1.3. «Знакомство»

#### Раздел 2. Моя семья

Тема 2.1. «Моя семья»

Тема 2.2. «Профессии. Хобби»

#### Раздел 3. Мои новые друзья

Тема 3.1. «Внешность»

Тема 3.2. «Одежда. Внешний вид»

Тема 3.3. «Фото»

**Раздел 4. «Письмо от моего лондонского друга»**

Тема 4.1. «Моя квартира»

Тема 4.2. «В поиске квартиры»

**Раздел 5. «Рабочий день начинается»**

Тема 5.1. «Время»

Тема 5.2. «Мой день вчера»

**Раздел 6. Туристы в Лондоне**

Тема 6.1. «В городе», «Мой родной город», «Как спросить дорогу»

Тема 6.2. «Мои планы на лето»

**Раздел 7. Магазины и покупки**

Тема 7.1. «Магазины»

Тема 7.2. «Покупки»

**Раздел 8. Еда в английской семье**

Тема 8.1. «Еда. Приемы пищи»

Тема 8.2. «В ресторане»

Тема 8.3. «Мое любимое блюдо»

**Раздел 9. Природа, погода и климат**

Тема 9.1. «Времена года»

Тема 9.2. «Погода»

Тема 9.3. «Человек и природа», Экологические проблемы»

**Раздел 10. Куда пойти вечером. Свободное время.**

Тема 10.1. «Кино. Театр. Экскурсии»

Тема 10.2. «Как провести свободное время»

Тема 10.3. «Спорт», «Здоровый образ жизни»

**Раздел 11. Россия, Великобритания, Англоговорящие страны**

Тема 11.1. «Великобритания»

Тема 11.2. «Англоговорящие страны: США, Канада, Австралия, Новая Зеландия»

Тема 11.3. «Россия»

**Раздел 12. Обычаи и традиции**

Тема 12.1. «Обычаи и традиции англоязычных стран»

Тема 12.2. «Систематизация и обобщение знаний по темам курса»



## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Иностранный язык (немецкий)

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

(1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы учебного предмета «Немецкий язык» направлено на достижение следующих **целей:**

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

Освоение содержания учебного предмета «Немецкий язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

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

- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;
- **метапредметных:**
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
  - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
  - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
  - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- **предметных:**
  - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
  - владение знаниями о социокультурной специфике стран говорящих на немецком языке и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и других стран;
  - достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
  - сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

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

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>176</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>117</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>59</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **2.2. Тематический план учебного предмета Иностранный язык (немецкий)**

#### **Введение**

#### **Раздел 1. О себе**

Тема 1.1. «О себе», «Моя учеба»

Тема 1.2. «Времена года. Погода»

Тема 1.3. «Знакомство»

#### **Раздел 2. Моя семья**

Тема 2.1. «Моя семья»

Тема 2.2. «Профессии. Хобби»

#### **Раздел 3. Мои новые друзья**

Тема 3.1. «Внешность»

Тема 3.2. «Одежда. Внешний вид»

Тема 3.3. «Фото»

#### **Раздел 4. Письмо от моего немецкого друга**

Тема 4.1. «Моя квартира»

Тема 4.2. «В поиске квартиры»

#### **Раздел 5. Рабочий день начинается**

Тема 5.1. «Время»

Тема 5.2. «Мой день вчера»

#### **Раздел 6. Туристы в Берлине**

Тема 6.1. «В городе», «Мой родной город», «Как спросить дорогу»

Тема 6.2. «Мои планы на лето»

#### **Раздел 7. Магазины и покупки**

Тема 7.1. «Магазины»

Тема 7.2. «Покупки»

#### **Раздел 8. Еда в немецкой семье**

Тема 8.1. «Еда. Приемы пищи»

Тема 8.2. «В ресторане»

Тема 8.3. «Мое любимое блюдо»

#### **Раздел 9. Природа, погода и климат**

Тема 9.1. «Времена года»

Тема 9.2. «Погода»

Тема 9.3. «Человек и природа», Экологические проблемы»

#### **Раздел 10. Куда пойти вечером, Свободное время**

Тема 10.1. «Кино. Театр. Экскурсии»

Тема 10.2. «Как провести свободное время»

Тема 10.3. «Спорт», «Здоровый образ жизни»

#### **Раздел 11. Россия, Германия, страны, говорящие на немецком языке**

Тема 11.1. «Германия»

Тема 11.2. «Страны, говорящие на немецком языке: Австрия, Швейцария»

Тема 11.3. «Россия»

#### **Раздел 12. Обычаи и традиции**

Тема 12.1. «Обычаи и традиции стран, говорящих на немецком языке»

Тема 12.2. «Систематизация и обобщение знаний по темам курса»

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 04 История

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

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

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России

*Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

#### **1) личностных:**

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

## **2) метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

## **3) предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире; – владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 155 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 38 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>155</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>117</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>36</i>
контрольные работы	<i>12</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>38</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **2.2. Тематический план учебного предмета УП. 04 История**

#### **Введение**

#### **Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества**

Тема 1.1 Первобытное общество

#### **Раздел 2. Цивилизации Древнего мира**

Тема 2.1. Древнейшие цивилизации мира

Тема 2.2. Античная цивилизация

#### **Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в средние века**

Тема 3.1. Образование варварских королевств в Европе. Византийская империя.

Тема 3.2. Цивилизации Востока в средние века. Арабские завоевания.

Тема 3.3. Западноевропейская цивилизация в средние века

#### **Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству**

Тема 4.1. Восточнославянская цивилизация в средние века

#### **Раздел 5. Страны Запада и Востока в XVI — XVIII веке**

Тема 5.1. Становление западной цивилизации. XVI- XVIII вв.

Тема 5.2. Страны Востока в XVI — XVIII веках

Тема 5.3. Международные отношения в XVII— XVIII веках.

#### **Раздел 6 Россия в конце XVII — XIX веков**

#### **Раздел 7. Становление индустриальной цивилизации.**

Тема 7.1. Процесс модернизации в странах Европы и традиционных обществ Востока.

#### **Раздел 8. От Новой истории к Новейшей**

Тема 8.1. Мир в начале XX века.

Тема 8.2. Россия в начале XX в.

Тема 8.3. Первая мировая война. 1914-1918 гг.

Тема 8.4. Россия в период от Февральской революции до Гражданской войны.

Тема 8.5. Между мировыми войнами

Тема 8.6. Вторая мировая война. 1939-1945 гг. Отечественная война.

#### **Раздел 9. Мир во второй половине XX — начале XXI века.**

Тема 9.1. «Холодная война»

Тема 9.2. СССР в 1945-1991 гг.

Тема 9.3. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков



## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 05 Физическая культура

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:**

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

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

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**
  - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
  - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию

двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

**• предметных:**

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

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

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

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

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

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

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

- основы здорового образа жизни

#### **1.4. Количество часов на освоение программы предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 117 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	234
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	117
в том числе:	
практические занятия	114
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	117
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 05 Физическая культура

#### Раздел 1. Основы физической культуры

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

#### Раздел 2. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. Подтягивание из виса на перекладине.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину способом «согнув ноги».

Тема 2.3. Бег на средние дистанции. Повышение уровня ОФП.

Тема 2.4. Бег на длинные дистанции. Комплекс специальных упражнений.

Тема 2.5. Бег на короткие, средние и длинные дистанции. Повышение уровня ОФП. Выполнение контрольных нормативов.

#### Раздел 3. Баскетбол

Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.

Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок.

Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола.

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

#### **Раздел 4. Лыжная подготовка**

Тема 4.1. Техника попеременного двушажного хода.

Техника подъёмов и спуска в «основной стойке».

Тема 4.2. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой».

Тема 4.3. Техника поворота «переступанием», «плугом». Техника перехода с хода на ход.

Тема 4.4. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов.

#### **Раздел 5. Волейбол**

Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передачи двумя руками.

Тема 5.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.

Тема 5.3. Техника прямого нападающего удара.

Техника изученных приёмов.

Тема 5.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом.

#### **Раздел 6. Оценка уровня физического развития. Гимнастика**

Тема 6.1. Основы методики оценки и коррекции телосложения.

Тема 6.2. Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.

Тема 6.3. Организация и методика проведения общеразвивающей и корригирующей гимнастики при нарушениях осанки. Упражнения для коррекции зрения.

Тема 6.4. Организация и методика проведения закаливающих процедур.

Тема 6.5. Основы методики регулирования эмоциональных состояний.

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 06 Основы безопасности жизнедеятельности**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:  
**личностных:**

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

**метапредметных:**

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

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности



граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

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

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **уметь**:

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

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

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

- применять первичные средства пожаротушения;

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

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

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

- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен **знать**:

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

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

- основы военной службы и обороны России;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 103 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебной предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>103</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>78</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>24</i>
контрольные работы	<i>-</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>25</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **2.2. Тематический план учебного предмета Основы безопасности жизнедеятельности**

### **Введение**

#### **Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения**

Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.

Тема 1.2. Здоровье и социальные факторы.

#### **Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения**

Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 2.2. Организационные основы защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 2.3. Основные принципы и нормативная база защиты населения от чрезвычайных ситуаций

#### **Раздел 3. Основы военной службы**

Тема 3.1. Основы обороны государства

Тема 3.2. Организация воинского учета и военная служба

Тема 3.3. Военно-патриотическое воспитание молодежи.

#### **Раздел 4. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи**

Тема 4.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.

Тема 4.2. Здоровье и семья

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 07 Естествознание**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645) и примерной программы учебного предмета «Естествознание» предназначенной для изучения естествознания в учреждениях начального и среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена и одобренной ФГУ «Федеральный институт развития образования» 10.04.2008 г. и утвержденной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г. по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Освоение содержания учебного предмета «Естествознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**личностных:**

устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

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

готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

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

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

**метапредметных:**

овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;

применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

умение использовать различные источники для получения естественно научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

**предметных:**

сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, природе как единой целостной системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира;

владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;
  - объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;
  - выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;
  - работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений;
  - энергосбережения;
  - безопасного использования материалов и химических веществ в быту;
  - профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей;
  - осознанных личных действий по охране окружающей среды.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать/понимать:

- смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация;
- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 134 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 55 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	189
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	134
в том числе:	
лабораторные работы	42
практические занятия	
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	55
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 07 Естествознание

#### Введение

#### Раздел I. Физика

Тема 1.1. Механика

Тема 1.2. Тепловые явления

Тема 1.3. Электромагнитные явления

Тема 1.4. Строение атома и квантовая физика

#### Раздел 2. Биология с элементами экологии

Тема 2.1. Наиболее общие представления о жизни

Тема 2.2. Учение о клетке

Тема 2.3. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 2.4. Основы генетики и селекции

Тема 2.5. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение.

Тема 2.6. Происхождение человека

Тема 2.7. Основы экологии

Тема 2.8. Бионика

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП.08 Обществознание (включая экономику и право)**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

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

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;



- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

*Освоение содержания учебного предмета «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**1) личностных:**

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

**2) метапредметных:**

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

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

### 3) предметных:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между

существенными чертами и признаками изученных социальных явлений, и обществоведческими терминами, и понятиями;

- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 95 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	135
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	95
в том числе:	
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	26
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	40
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета УП. 08 Обществознание

#### Введение

#### Раздел 1. Начало философских и психологических знаний о человеке и обществе.

Тема 1.1. Общество как сложная система

Тема 1.2. Человек и его место в мире.

#### Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.

Тема 2.1. Духовная культура личности и общества

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.

#### Раздел 3. Экономика.

Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.

Тема 3.2. ВВП, его структура и динамика. Рынок. Роль государства в экономике.

Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция.

Тема 3.4. Мировая экономика, международное разделение труда и международная торговля.

#### Раздел 4. Социальные отношения.

Тема 4.1. Социальная роль и стратификация.

Тема 4.2. Важнейшие социальные общности и группы.

Тема 4.3. Социальные нормы и конфликты.

#### Раздел 5. Политика как общественное явление.

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе.

Тема 5.2. Участники политического процесса.

Тема 5.3. Политическая идеология и политическая культура.

#### Раздел 6. Право.

Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений.

Тема 6.2. Отрасли российского права.

Тема 6.3. Основы конституционного права Российской Федерации.

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 09 География**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.**

*Содержание программы учебного предмета «География» направлено на достижение следующих целей:*

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и Интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

*Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**1) личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи; выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критической оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

**2) метапредметных:**

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

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

### 3) предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты различного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных, социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	98
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	66
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета

#### УП. 09 География

##### Введение

**Тема 1.** Источники географической информации

**Тема 2.** Политическое устройство мира

**Тема 3.** География мировых природных ресурсов

**Тема 4.** География населения мира

**Тема 5.** Мировое хозяйство

**Тема 6.** Регионы мира

География населения и хозяйства Зарубежной Европы.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии.

География населения и хозяйства Северной Америки.

География населения и хозяйства Латинской Америки.

География населения и хозяйства Африки.

География населения и хозяйства Австралии и Океании.

**Тема 7.** Россия в современном мире

**Тема 8.** Географические аспекты современных глобальных проблем



## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 10 Астрономия**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствие с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413), приказа Минобрнауки России от 7 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»; приказа Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613; на основании Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08; рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), а также с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия» и на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» для профессиональных образовательных организаций, одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 2 от 18 апреля 2018 г.) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, базовые учебные предметы

### 1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.

В настоящее время важнейшие цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы учебного предмета «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественнонаучной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественнонаучных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

*Освоение содержания учебного предмета «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

#### 4) личностных:

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

#### 5) метапредметных:

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение,

систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

**б) предметных:**

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

В результате изучения астрономии обучающийся должен:

знать/понимать:

смысл понятий: геоцентрическая и гелиоцентрическая система, видимая звездная величина,

созвездие, противостояния и соединения планет, комета, астероид, метеор, метеорит, метеороид,

планета, спутник, звезда, Солнечная система, Галактика, Вселенная, всемирное и поясное время,

внесолнечная планета (экзопланета), спектральная классификация звезд, параллакс, реликтовое

излучение, Большой Взрыв, черная дыра;

смысл физических величин: парсек, световой год, астрономическая единица, звездная

величина;

смысл физического закона Хаббла;  
 основные этапы освоения космического пространства;  
 гипотезы происхождения Солнечной системы;  
 основные характеристики и строение Солнца, солнечной атмосферы;  
 размеры Галактики, положение и период обращения Солнца  
 относительно центра Галактики;

уметь:

приводить примеры: роли астрономии в развитии цивилизации, использования методов

исследований в астрономии, различных диапазонов электромагнитных излучений для получения

информации об объектах Вселенной, получения астрономической информации с помощью

космических аппаратов и спектрального анализа, влияния солнечной активности на Землю;

описывать и объяснять: различия календарей, условия наступления солнечных и лунных

затмений, фазы Луны, суточные движения светил, причины возникновения приливов и отливов;

принцип действия оптического телескопа, взаимосвязь физико-химических характеристик звезд с

использованием диаграммы "цвет-светимость", физические причины, определяющие равновесие

звезд, источник энергии звезд и происхождение химических элементов, красное смещение с

помощью эффекта Доплера;

характеризовать особенности методов познания астрономии, основные элементы и свойства

планет Солнечной системы, методы определения расстояний и линейных размеров небесных тел,

возможные пути эволюции звезд различной массы;

находить на небе основные созвездия Северного полушария, в том числе: Большая

Медведица, Малая Медведица, Волопас, Лебедь, Кассиопея, Орион; самые яркие звезды, в том

числе: Полярная звезда, Арктур, Вега, Капелла, Сириус, Бетельгейзе;

использовать компьютерные приложения для определения положения Солнца, Луны и звезд

на любую дату и время суток для данного населенного пункта;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной

жизни для:

понимания взаимосвязи астрономии с другими науками, в основе которых лежат знания по

астрономии, отделение ее от лженаук;

оценивания информации, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 35 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>52</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>35</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>17</i>
контрольные работы	<i>-</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>17</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

### **2.2. Тематический план учебного предмета УП.10 Астрономия**

#### **Введение**

**Тема 1.** История развития астрономии

**Тема 2.** Устройство Солнечной системы

**Тема 3.** Строение и эволюция Вселенной

## **ПП. 00 Профильные учебные предметы**

### **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 01 Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (с изменениями по приказу Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1645), письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года № 06-259, примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО (далее - СПО) на базе основного общего образования с получением среднего общего экономического профиля по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета.**

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

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

и изучать реальные процессы и явления.

*Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**• личностных:**

— сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

— понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

— развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

— овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

— готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

— готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

— отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**• метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

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

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

— владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 259 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 173 часа;

самостоятельной работы обучающегося 86 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	259
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	173
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	86
контрольные работы	16
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	86
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета

#### УП. 01 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

#### Введение

#### Раздел 1. Алгебра.

Тема 1.1 Развитие понятия о числе.

Тема 1.2 Функции, их свойства и графики.

Тема 1.3 Степенная, показательная, логарифмическая функции.

Тема 1.4 Основы тригонометрии.

#### Раздел 2. Геометрия.

Тема 2.1 Прямые и плоскости в пространстве.

Тема 2.2 Геометрические тела и поверхности вращения.

Тема 2.3 Измерения в геометрии.

Тема 2.4 Векторы и координаты.

#### Раздел 3. Начала математического анализа.

Тема 3.1 Производная и её приложения.

Тема 3.2 Первообразная и интеграл.

#### Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 4.1 Элементы комбинаторики.

Тема 4.2 Элементы теории вероятностей.

Тема 4.3 Элементы математической статистики.

#### Раздел 5. Повторение. Систематизация материала.

## **Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 02 Информатика**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465, примерной программой общеобразовательной учебной программы «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») (протокол № 3 от 21 июля 2015 года) для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии. (1 курс).

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы** общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

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

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;

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

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной

деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах; умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

- **предметных:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире; владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

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

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

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

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

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

- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила ТБ и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен

знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>150</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>100</i>
в том числе:	-
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>38</i>
контрольные работы	<i>4</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>50</i>
в том числе:	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета УП. 02 Информатика

**Раздел 1.** Информационная деятельность человека

**Раздел 2.** Информация и информационные процессы

**Раздел 3.** Средства информационных и коммуникационных технологий

**Раздел 4.** Технологии создания и преобразования информационных объектов

**Раздел 5.** Телекоммуникационные технологии

## Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 03 Химия

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, профильные учебные предметы

### 1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения предмета

*Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:*

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

*Учебный предмет «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:*

**• Личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

**• метапредметных:**

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

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

**• предметных:**

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

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

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

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

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

**1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов

самостоятельной работы обучающегося 58 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>41</b>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>58</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины УП.03 Химия

#### Введение

#### Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Тема 1.1. Химия – наука о веществах

Тема 1.2. Строение атома

Тема 1.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева

Тема 1.4. Строение вещества

Тема 1.5. Полимеры

Тема 1.6. Дисперсные системы

Тема 1.7. Химические реакции

Тема 1.8. Растворы

Тема 1.9. Окислительно-восстановительные реакции

Тема 1.10. Классификация веществ. Простые вещества

Тема 1.11. Основные классы неорганических и органических соединений

Тема 1.12. Химия элементов

## **Раздел 2. Органическая химия**

Тема 2.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Тема 2.2. Предельные углеводороды

Тема 2.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

Тема 2.4. Ацетиленовые углеводороды

Тема 2.5. Ароматические углеводороды

Тема 2.6. Природные источники углеводов

Тема 2.7. Гидроксильные соединения

Тема 2.8. Альдегиды и кетоны

Тема 2.9. Карбоновые кислоты и их производные

Тема 2.10. Углеводы

Тема 2.11. Амины, аминокислоты, белки

Тема 2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

Тема 2.13. Биологически активные соединения

## **Раздел 3. Химия в жизни общества**

Тема 3.1. Химия в жизни общества

## ДП.00 Дополнительные, по выбору предметы

### Аннотация рабочей программы учебного предмета УП. 01 Технологии индивидуального проектирования

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательный цикл, дополнительные, по выбору предметы

**1.3. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:**

*Содержание программы учебного предмета «Технология индивидуального проектирования» направлено на достижение следующих целей:*

- **освоение** знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий производственной деятельности на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;
- **овладение** умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями;
- **развитие** технического мышления, пространственного воображения, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов или услуг; навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;
- **воспитание** уважительного отношения к технологии как части общечеловеческой культуры, ответственного отношения к труду и результатам труда;
- **формирование готовности и способности** к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

•  
В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать:

- виды проектов;
- основные требования к проектам;
- формы продуктов проектной деятельности;
- стадии осуществления метода проекта (представление темы проекта, формулирование темы проекта, планирование работы, осуществление проекта, представление проекта, оценка проекта);
- структурные элементы проектов;
- требования к оформлению проектной работы;
- основные этапы организации проектной деятельности (выбор темы, сбор информации, выбор проекта, работа над проектом, презентация проекта);
- понятия цели, объекта проектной деятельности и гипотезы исследования;
- основные источники информации для проектной деятельности;
- методики и способы анализа информации.

В результате освоения учебного предмета обучающийся должен уметь:

- четко определить цель, описать основные шаги по достижению поставленной цели, концентрироваться на достижении цели, на протяжении всей проектной работы;
- подбирать и обрабатывать информацию, материалы (учащийся должен уметь выбрать подходящую информацию и правильно ее использовать);
- анализировать (креативность и критическое мышление);
- составлять письменный отчет (учащийся должен уметь составлять план работы, презентовать четко информацию, оформлять сноски, иметь понятие о библиографии);
- формировать позитивное отношение к работе (учащийся должен проявлять инициативу, энтузиазм, стараться выполнить работу в срок в соответствии с установленным планом и графиком работы).
- создавать необходимые условия для успешного выполнения проектов (формировать соответствующую библиотеку, медиатеку и т.д.).

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	60
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	30
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	30
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета и защиты индивидуального проекта</i>	

### 2.2. Тематический план учебного предмета

#### УП. 01 Технология индивидуального проектирования

#### Введение

#### Раздел 1. Типы и виды проектов, формулировка темы проекта

#### Раздел 2. Выбор и формулирование темы

Тема 2.1 Цель, вид и состав проекта

#### Раздел 3. Этапы работы над проектом

Тема 3.1 Этапы работы

#### Раздел 4. Методы работы с источниками

Тема 4.1 Методы работы

#### Раздел 5. Правила оформления и защиты проекта

Тема 5.1 Правила оформления и защиты проекта

# ОГСЭ.00 ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 01. Основы философии

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу общественного питания углубленной подготовки:

общими компетенциями (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	58
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	10
контрольные работы	6
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	10
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 01. Основы философии**

Введение

### **Раздел 1. Философия, ее роль в жизни человека и общества**

Тема 1.1. Происхождение философии. Философия как наука.

Тема 1.2. Вопросы философии. Основные категории и понятия философии

Тема 1.3. Специфика философского знания и его функции.

### **Раздел 2. История мировой философской мысли.**

Тема 2.1. Философия Древнего Востока.

Тема 2.2. Развитие Античной философии

Тема 2.3. Философия эпохи Средневековья, Возрождения, Нового времени

Тема 2.4. Немецкая классическая философия

Тема 2.5. Русская философия

Тема 2.6. Философия Новейшего времени

### **Раздел 3. Философское учение о бытии.**

Тема 3.1. Философская категория бытия. Материя, ее основные свойства

Тема 3.2. Диалектика.

Тема 3.3. Основы научной, философской и религиозной картин мира.

### **Раздел 4. Философское осмысление природы человека.**

Тема 4.1. Человек как объект философского осмысления.

Тема 4.2. Сознание, его происхождение и сущность.

Тема 4.3. Познание как объект философского анализа

### **Раздел 5. Философское учение об обществе**

Тема 5.1. Общество как саморазвивающаяся система

Тема 5.2. Проблема личности в философии



## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 02. История

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочей программой учебной дисциплины является часть основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

### 1.2. Место учебной дисциплины общий гуманитарный и социально-экономический цикл

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу углубленной подготовки:

общими компетенциями (ОК):

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>10</b>
контрольные работы	<b>6</b>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 02 История**

**Введение. Россия и мир в новейшее время.**

**Раздел 1.**

**Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже  
веков**

**(XX-XXI вв.)**

**Тема 1.1.** Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья

**Тема 1.2.** Миссия сверхдержав.

**Тема 1.3.** Международные отношения в конце XX – начале XXI веков.

**Раздел 2. Россия и проблемы современности**

**Тема 2.1.** Экономические и социальные реформы в России на рубеже конца  
XX века - начала XXI гг.

**Тема 2.2.** Формирование нового политического режима.

**Тема 2.3.** Культурные и духовно - нравственные ориентиры России на  
рубеже конца XX века - начала XXI гг.

**Раздел 3. Глобальные проблемы современности.**

**Тема 3.1.** Россия в глобальных процессах на рубеже конца XX века - начала  
XXI гг.

**Тема 3.2.** Основные правовые и законодательные акты мирового сообщества  
в XX-XXI вв.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Психология общения**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- взаимосвязь общения и деятельности, цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу углубленной подготовки:

общими компетенциями (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов/зачетных единиц</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	12
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины ОГСЭ. 03 Психология общения

Введение

Раздел 1. Социальное общение

Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия

Тема 1.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)

Тема 1.3. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)

Тема 1.4. Формы делового общения и их характеристики

Раздел 2. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения

Тема 2.1. Конфликты в общении

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Иностранный язык (Английский)**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (углубленная подготовка).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для

совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 346 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часов;

самостоятельной работы обучающегося 116 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>346</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>230</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>230</i>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>116</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 04. Иностранный язык (английский)**

### **Введение**

#### **Раздел 1. Покупки**

**Тема 1.1.** «В супермаркете» “At the supermarket”

**Тема 1.2.** «Продукты питания» “Food products”

**Тема 1.3.** «Покупки» “Shopping”

#### **Раздел 2. В ресторане**

**Тема 2.1.** «Приемы пищи» “Meals”

**Тема 2.2.** «Еда вне дома» “Eating out”

(предприятия общественного питания)

**Тема 2.3.** «В ресторане» «At the Restaurant»

#### **Раздел 3. Еда в США и Великобритании**

**Тема 3.1.** «Англоговорящие страны» “English speaking countries”

**Тема 3.2.** «Время» “Time”

**Тема 3.3.** «Американская кухня» “American Cuisine”

**Тема 3.4.** «Британская кухня» “British Cuisine”

**Тема 3.5.** «О вкусах не спорят» “Tastes differ”

**Тема 3.6.** «Традиции» «National Traditions»

#### **Раздел 4. Русская кухня**

**Тема 4.1.** «Традиции русской кухни» “ Russian meal traditions”

**Тема 4.2.** «Фирменные блюда русской кухни» “Specialties of Russian Cuisine”

**Тема 4.2.** «Фирменные блюда русской кухни» “Specialties of Russian Cuisine”

**Тема 4.3.** «В ресторане русской кухни» «At the Russian Style Restaurant»

#### **Раздел 5. Кулинария**

**Тема 5.1.** «Рецепты» “Receipts”

**Тема 5.2.** «Способы приготовления пищи» “Methods of cooking”

**Тема 5.3.** «Подготовка к торжеству» “Preparing for the party”

**Тема 5.4.** «Мое любимое блюдо» “My favorite dish”.

#### **Раздел 6. Обслуживание**

**Тема 6.1.** «Составление меню» “Menu planning”

**Тема 6.2.** «Оформление стола» “Setting the table”

**Тема 6.3.** «Поддача вин в ресторане» “Serving wines at a restaurant”

**Тема 6.4.** «Добро пожаловать в наш ресторан» “Welcome to our restaurant”

#### **Раздел 7. Моя профессия – повар**

**Тема 7.1.** «Моя учеба и моя будущая профессия» “My study and profession”

**Тема 7.2.** «Безопасность питания» “Food safety”

**Тема 7.3.** «Как я выбрал эту специальность» “How I got into Cooking”

**Тема 7.4.** «В поисках работы» “Looking for a job”

**Тема 7.5.** «В отделе кадров» “At the personal department”

## **Раздел 8. Здоровая еда**

**Тема 8.1.** «Еда для хорошего здоровья» “Eating for good Health”

**Тема 8.2.** «Как оставаться здоровым» “How to stay healthy”

**Тема 8.3.** «Вегетарианство» “Vegetarianism”

**Тема 8.4.** «Диета» “Diet”

**Тема 8.5.** «Как похудеть» “How to Lose Weight”

## **Раздел 9. Деловые контакты**

**Тема 9.1.** «Деловая корреспонденция» “Business correspondence”

**Тема 9.2.** «Решение проблем» “Solving the problems”

**Тема 9.3.** «Открытие своего кафе» “Starting up a cafe”

## **Раздел 10. Английский язык – язык профессионального международного общения**

**Тема 10.1.** «Формы формального и неформального общения» “Formal and informal communicating”

**Тема 10.2.** «Социально-бытовые языковые ситуации» “Every day English”

## **Раздел 11. Страны и люди**

**Тема 11.1.** «Россия: география, история, культура, политика» “Russia”

**Тема 11.2.** «Страны изучаемого языка: география, история, культура, политика» “English speaking countries”

**Тема 11.3.** «Национальные традиции» “National traditions”

**Тема 11.4.** «Хобби, увлечения, свободное время» “Hobby/ Free time”

## **Раздел 12. Деловая и профессиональная активность**

**Тема 12.1.** «Виды деловой активности в России и за рубежом» “Business activity in Russia and abroad”

**Тема 12.2.** «Сферы деятельности малого и среднего бизнеса» “Small businesses”

**Тема 12.3.** «Финансирование профессиональной деятельности» “Business and finance”

**Тема 12.4.** «Создание собственного бизнеса» “Own Business”

**Тема 12.5.** «Деловые отношения» “Business communicating”

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Иностранный язык (Немецкий)**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (углубленная подготовка).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить общие компетенции:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для

совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 346 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часов; самостоятельной работы обучающегося 116 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>346</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>230</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>230</b>
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>116</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Иностранный язык (немецкий)**

### **Введение**

#### **Раздел 1. Покупки**

Тема 1.1. «В супермаркете»

Тема 1.2. «Продукты питания»

Тема 1.3. «Покупки»

#### **Раздел 2. В ресторане**

Тема 2.1. «Приемы пищи»

Тема 2.2. «Еда вне дома»

(предприятия общественного питания)

Тема 2.3. «В ресторане»

#### **Раздел 3. Еда в Германии и Австрии**

Тема 3.1. «Страны, говорящие на немецком языке»

Тема 3.2. «Время»

Тема 3.3. «Немецкая кухня»

Тема 3.4. «Кухня Австрии и Швейцарии»

Тема 3.5. «О вкусах не спорят»

Тема 3.6. «Традиции»

#### **Раздел 4. Русская кухня**

Тема 4.1. «Традиции русской кухни»

Тема 4.2. «Фирменные блюда русской кухни»

Тема 4.3. «В ресторане русской кухни»

#### **Раздел 5. Кулинария**

Тема 5.1. «Рецепты»

Тема 5.2. «Способы приготовления пищи»

Тема 5.3. «Подготовка к торжеству»

Тема 5.4. «Мое любимое блюдо»

#### **Раздел 6. Обслуживание**

Тема 6.1. «Составление меню»

Тема 6.3. «Подача вин в ресторане»

Тема 6.4. «Добро пожаловать в наш ресторан»

#### **Раздел 7. Моя профессия – повар**

Тема 7.1. «Моя учеба и моя будущая профессия»

Тема 7.2. «Безопасность питания»

**Тема 7.3.** «Как я выбрал эту специальность»

**Тема 7.4.** «В поисках работы»

**Тема 7.5.** «В отделе кадров»

## **Раздел 8. Здоровая еда**

**Тема 8.1.** «Еда для хорошего здоровья»

**Тема 8.2.** «Как оставаться здоровым»

**Тема 8.3.** «Вегетарианство»

**Тема 8.4.** «Диета»

**Тема 8.5.** «Как похудеть»

## **Раздел 9. Деловые контакты**

**Тема 9.1.** «Деловая корреспонденция»

**Тема 9.2.** «Решение проблем»

**Тема 9.3.** «Открытие своего кафе»

**Тема 9.4.** «Работа с иноязычными текстами профессиональной направленности»

## **Раздел 10. Немецкий язык – язык профессионального международного общения**

**Тема 10.1.** «Формы формального и неформального общения»

**Тема 10.2.** «Социально-бытовые языковые ситуации»

## **Раздел 11. Страны и люди**

**Тема 11.1.** «Россия: география, история, культура, политика»

**Тема 11.2.** «Страны изучаемого языка: география, история, культура, политика»

**Тема 11.3.** «Национальные традиции»

**Тема 11.4.** «Хобби, увлечения, свободное время»

## **Раздел 12. Деловая и профессиональная активность**

**Тема 12.1.** «Виды деловой активности в России и за рубежом»

**Тема 12.2.** «Сферы деятельности малого и среднего бизнеса»

**Тема 12.3.** «Финансирование профессиональной деятельности»

**Тема 12.4.** «Создание собственного бизнеса»

**Тема 12.5.** «Деловые отношения»

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 Физическая культура**

### **1.2. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (углубленная подготовка).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

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

- основы здорового образа жизни

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие компетенции:

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 460 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часов;

самостоятельной работы обучающегося 230 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	460
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	230
в том числе:	
практические занятия	228
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	230
в том числе:	
составление комплексов упражнений	16
самостоятельная работа над общей и специальной физической подготовкой, освоение физических упражнений различной направленности; занятия дополнительными видами спорта, подготовка к выполнению нормативов (ГТО) и др.	170
Практическая самостоятельная работа с использованием дневника самоконтроля по оценке уровня физического развития	28
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 05 Физическая культура

#### Введение

#### Раздел 1. Основы физической культуры

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

#### Раздел 2. Легкая атлетика Кроссовая подготовка

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. Подтягивание из виса на перекладине.

Тема 2.2. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину способом «согнув ноги».

Тема 2.3. Бег на средние дистанции. Повышение уровня ОФП.

Тема 2.4. Бег на длинные дистанции. Комплекс специальных упражнений.

Тема 2.5. Бег на короткие, средние и длинные дистанции. Повышение уровня ОФП. Выполнение контрольных нормативов.



### **Раздел 3. Баскетбол**

Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.

Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок.

Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола.

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

### **Раздел 4. Лыжная подготовка**

Тема 4.1. Техника попеременного двушажного хода.

Техника подъёмов и спуска в «основной стойке».

Тема 4.2. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой».

Тема 4.3. Техника поворота «переступанием», «плугом». Техника перехода с хода на ход.

Тема 4.4. Совершенствование техники перемещения лыжных ходов.

### **Раздел 5. Волейбол**

Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передачи двумя руками.

Тема 5.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.

Тема 5.3. Техника прямого нападающего удара.

Техника изученных приёмов.

Тема 5.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом.

### **Раздел 6. Оценка уровня физического развития. Гимнастика**

Тема 6.1. Основы методики оценки и коррекции телосложения.

Тема 6.2. Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.

Тема 6.3. Организация и методика проведения общеразвивающей и корригирующей гимнастики при нарушениях осанки. Упражнения для коррекции зрения.

Тема 6.4. Организация и методика проведения закаливающих процедур.

Тема 6.5. Основы методики регулирования эмоциональных состояний.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи

### 1.2. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- уметь применять основные орфографические и пунктуационные правила русского языка на практике;
- различать стилевые разновидности языка, составлять тексты разных стилей и типов, находить в тексте образные средства языка;
- проводить фонетический, морфемный, морфологический, словообразовательный, лексический и синтаксический разборы;
- проводить комплексный анализ художественного текста;
- пользоваться словарями и справочниками русского языка и культуры речи

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- о значении языка как средстве межличностного общения, необходимого для выражения понятий, мыслей;
- различия между языком и речью;
- понятие культуры речи, нормы русского литературного языка и ее видов;
- основные правила орфографии и пунктуации, особенности разных стилей речи, наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
курсовая работа (проект)	-
практические занятия	24
в том числе:	
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

## **2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ. 06 Русский язык и культура речи**

**Введение.** Язык и речь

### **Раздел 1. Фонетика и орфоэпия**

**Тема 1.1.** Фонетические единицы языка

**Тема 1.2.** Орфоэпические нормы

**Тема 1.3.** Варианты русского литературного произношения

### **Раздел 2. Лексика и фразеология**

**Тема 2.1.** Слово, его лексическое значение

**Тема 2.2.** Лексические и фразеологические единицы русского языка

**Тема 2.3.** Изобразительно - выразительные возможности лексики и фразеологии

### **Раздел 3. Словообразование**

**Тема 3.1.** Состав слова. Способы словообразования.

### **Раздел 4. Части речи**

**Тема 4.1.** Самостоятельные и служебные части речи

### **Раздел 5. Синтаксис и пунктуация**

**Тема 5.1.** Основные синтаксические единицы.

**Тема 5.2.** Простое, осложненное, сложносочиненное, сложноподчиненное предложения.

**Тема 5.3.** Бессоюзное сложное предложение.

**Тема 5.4.** Выразительные возможности русского синтаксиса

### **Раздел 6. Нормы русского правописания**

**Тема 6.1.** Принципы русской орфографии, типы и виды орфограмм.

**Тема 6.2.** Принципы русской пунктуации.

### **Раздел 7. Текст. Стили речи**

**Тема 7.1.** Текст и его структура

**Тема 7.2.** Публицистический стиль речи

**Тема 7.3.** Официально-деловой стиль речи. Особенности построения текстов разных стилей

# **ЕН.00 МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ**

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 01 Математика**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (вариативной части) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятия и методы математического анализа;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу предприятия общественного питания углубленной подготовки:

Старший техник-технолог должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**:

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	24
контрольные работы	8
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

**2.2. Тематический план учебной дисциплины**  
**ЕН. 01 Математика**

Введение

Тема 1. Аналитическая геометрия

Тема 2. Теория пределов

Тема 3. Дифференциальное исчисление

Тема 4. Элементы линейной алгебры



## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (вариативной части) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы,
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать старшему технику-технологу общественного питания:

общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных

соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;

самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	96
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	64
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	32
контрольные работы	10
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	32
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования

#### Введение

#### Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества

Тема 1.1. Природоохранный потенциал

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное использование

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными  
и радиоактивными веществами

#### Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

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

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 03 Химия**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** математический и общий естественнонаучный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

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

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
основы аналитической химии;  
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
методы и технику выполнения химических анализов;  
приемы безопасной работы в химической лаборатории

В результате освоения дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать старшему технику-технологу:

– общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 236 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 158 часов;

самостоятельной работы обучающегося 78 часов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>236</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>158</b>
в том числе:	
лабораторные работы	32
практические занятия	42
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	



## 2.2. Тематический план учебной дисциплины ЕН. 03 Химия

### Введение

#### Раздел 1. Химия неорганических соединений

Тема 1.1. Теоретические основы химии

Тема 1.2. Свойства химических элементов и их соединений

#### Раздел 2. Химия органических соединений

Тема 2.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Тема 2.2. Электронное представление в органической химии

Тема 2.3. Основные классы органических соединений

Тема 2.4. Витамины

Тема 2.5. Пищевые кислоты

Тема 2.6. Ферменты

Тема 2.7. Лабораторные методы исследования органических соединений

#### Раздел 3. Основы химического анализа

Тема 3.1. Значение и методы химического анализа

Тема 3.2. Объёмный анализ

Тема 3.3. Метод нейтрализации

Тема 3.4. Редоксиметрия

Тема 3.5. Применение химического анализа

#### Раздел 4. Основы физической химии

Тема 4.1. Химическая термодинамика

Тема 4.2. Химическая кинетика и катализ

Тема 4.3. Электрохимия

#### Раздел 5. Химия гетерогенных дисперсных систем

Тема 5.1. Вода

Тема 5.2. Дисперсные системы. Получение дисперсных систем

Тема 5.3. Оптические и молекулярно-кинетические свойства коллоидных систем

Тема 5.4. Поверхностные явления

Тема 5.5. Коллоидные ПАВ

Тема 5.6. Устойчивость и коагуляция коллоидных систем

Тема 5.7. Растворы ВМС

Тема 5.8. Вязкость коллоидных систем и растворов ВМС

Тема 5.9. Грубодисперсные гетерогенные системы

#### Раздел 6. Химия пищевых объектов

Тема 6.1. Минеральные вещества

Тема 6.2. Пищевые и биологически активные добавки

Тема 6.3. Безопасность пищевых продуктов

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ЕН. 04 Основы исследовательской деятельности**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящую в укрупненную группу специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математический и общий естественнонаучный цикл**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать методы научного познания;
- применять логические законы и правила;
- накапливать научную информацию;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- методы научных исследований и их роль в практической деятельности специалиста;
- основные понятия научно-исследовательской работы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать старшему технологу углубленной подготовки:

- Общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов; самостоятельная работа обучающегося – 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	52
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	2
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

## **2.2. Тематический план учебной дисциплины ЕН. 04 Основы исследовательской деятельности**

### **Введение**

#### **Раздел 1. Основные понятия научно-исследовательской деятельности**

Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности студента. Общие понятия о науке. Классификация наук. Наука и практика. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей.

Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса.

Понятие «методы исследования». Теоретические методы: теоретический анализ и синтез, абстрагирование, конкретизация и идеализация, аналогия, моделирование, сравнительный и ретроспективный анализ, классификация. Эмпирические методы: наблюдение, беседа, тестирование, самооценка, эксперимент, экспертиза, описание изучения документации. Этапы исследовательского процесса: аналитический, прогностический, организаторский, обобщающий, внедренческий, их специфика.

Тема 1.3. Планирование и организация исследовательской деятельности. Ступени работы над научными исследованиями ((НИ): обоснование актуальности и новизны; выявление объекта (предмета) исследования; выбор методов проведения НИ; описание процесса НИ (эксперимента); обсуждение результатов НИ; формулировка выводов. Структурная схема НИ (научного исследования).

Тема 1.4. Способы представления результатов исследовательской деятельности. Доклад, научное сообщение. Логика устного сообщения. Требования к стилю и языку. Статья, тезисы научного доклада (сообщения). Требования к содержанию, структуре, языку, стилю. Составление рефератов, обзоров и отчетов. Требования к оформлению и содержанию.

#### **Раздел 2. Методы научного познания**

Тема 1.1. Методы научного познания. Понятие «научного познания». Методы теоретических и эмпирических исследований. Элементы теории и методологии научно – экспериментального творчества. Особенности исследований в области гуманитарных наук.

#### **Раздел 3. Логические законы и правила в практике научного исследования**

Тема 1.1. Логические законы и правила в практике научного исследования.

Основные законы логики (принципы мышления). Основные формы логического мышления. Применение логических законов и правил в процессе решения исследовательских задач.

#### **Раздел 4. Поиск, накопление и обработка научной информации**

Тема 1.1. Поиск, накопление и обработка научной информации.

Информатика и информационное обеспечение научного исследования. Научные документы издания. Информационно – поисковые системы. Научно – техническая патентная информация. Организация работы с научной литературой. Организация работы по накоплению научной информации. Способы обработки информации.

## **II.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**

### **ОП.00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

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

##### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технологу углубленной подготовки:

Общими компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 6.7 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
- ПК 6.8 Организовывать питание гостей через буфет.
- ПК 6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности.
- ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов.
- ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПК 7.3 Приготовление супов и соусов.
- ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы.
- ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- ПК 7.6 Приготовление холодных блюд и закусок.
- ПК 7.7 Приготовление сладких блюд и напитков.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	62
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	42
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	20
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины

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

Введение

Тема 1. Морфология микроорганизмов

Тема 2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы.

Тема 3. Влияния условий внешней среды на микроорганизмы.

Распространение микроорганизмов в природе.

Тема 4. Патогенные микроорганизмы.

Тема 5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Тема 6. Гигиена на предприятиях общественного питания.

Тема 7. Правовые основы санитарии

Тема 8. Пищевые заболевания микробного происхождения. Гельминтозы и их профилактика.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 02 Физиология питания

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии в организме человека;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую

ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;

особенности питания беременных и кормящих матерей;

особенности питания пожилых и старых людей;

назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

характеристики основных диет, их энергетический и химический

состав;

методики составления рационов питания

Результатом освоения программы учебной дисциплины является

овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями (по углубленной подготовке):

Общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>18</b>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### 2.1. Тематический план учебной дисциплины ОП. 02 Физиология питания

#### **Введение**

Тема 1.1. Основы безопасности питания

Тема 1.2. Пищеварение

Тема 1.3. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

Тема 1.4. Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 1.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

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

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

- методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  
 правила оценки состояния запасов на производстве;  
 процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  
 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,  
 поступающих со склада и от поставщиков;  
 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями (по углубленной подготовке):

Общие компетенции:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности



#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа; самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	108
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
лабораторные работы	не предусмотрено
практические занятия	36
контрольные работы	не предусмотрено
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	36
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### 2.1. Тематический план учебной дисциплины

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

##### Введение

##### Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров

Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров

Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов

Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

##### Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров

Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями (по углубленной подготовке):

Общие компетенции:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности

#### **1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>102</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>68</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>34</i>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>34</i>
в том числе:	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины

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

Раздел 1. Общие сведения о табличном процессоре Microsoft Excel

Раздел 2. Общие сведения о текстовом процессоре Microsoft Word

Раздел 3. Использование деловой графики и мультимедиа

Раздел 4. Обзор средств электронных коммуникаций

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 05 Экономика организации**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 190000 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять организационно-правовые формы организаций;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;

знать:

- современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- общую организацию производственного и технологического процессов;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методики их расчета;
- методы управления основными и оборотными средствами и оценки эффективности их использования;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов;
- основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями (по углубленной подготовке):

Общие компетенции:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

Профессиональные компетенции:

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.



ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>36</b>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## **2.2 Тематический план учебной дисциплины ОП. 05 Экономика организации**

### **Раздел 1. Организация (предприятие) в условиях рынка**

Тема 1.1. Отраслевые особенности организации в условиях рыночной экономике

Тема 1.2. Производственная структура организации

### **Раздел 2. Материально-техническая база торговой организации.**

Тема 2.1. Капитал и имущество организации

Тема 2.2. Основные средства в торговле

Тема 2.3. Оборотные средства в торговле

### **Раздел 3. Трудовые ресурсы предприятия и организация оплаты труда.**

Тема 3.1. Кадры предприятия и производительность труда.

Тема 3.2. Организация оплаты труда на предприятии.

### **Раздел 4. Товарооборот как один из основных показателей предприятия торговли.**

Тема 4.1. Товарооборот розничного предприятия.

Тема 4.2. Товарооборот оптового предприятия.

### **Раздел 5. Товарные запасы в торговле**

Тема 5.1. Товарное обеспечение товарооборота предприятия

### **Раздел 6. Издержки обращения и себестоимость товаров (работ, услуг).**

Тема 6.1. Издержки обращения в торговле.

Тема 6.2. Затраты и себестоимость продукции и услуг, реализуемых предприятием.

### **Раздел 7. Основные технико-экономические показатели работы торгового предприятия.**

Тема 7.1. Цены и ценообразование

Тема 7.2. Доходы торгового предприятия.

Тема 7.3. Прибыль как основной показатель финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

Тема 7.4. Инновационная и инвестиционная политика организации

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 06 Основы маркетинга**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 190000 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать внутреннюю и конкурентную среду организации;
- определять потребности внешних потребителей;
- применять методы изучения рынка и формирования спроса на продукцию;
- определять этапы жизненного цикла продукции;

знать:

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- составляющие компоненты маркетинговой деятельности в организации;
- виды конкуренции и методы конкурентной борьбы;
- критерии сегментирования потребительского рынка;
- виды и методы маркетинговых исследований;
- характеристики этапов жизненного цикла продукции;
- особенности стратегий ценообразования

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимся общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями (по углубленной подготовке):

Общие компетенции:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

Профессиональные компетенции:

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>82</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>30</b>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### 1.5 Тематический план учебной дисциплины ОП. 06 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Тема 1. Базовые понятия маркетинга

Тема 2. Корпоративные и маркетинговые стратегии

Тема 3. Маркетинговая среда

Тема 4. Поведение потребителей

Тема 5. Сегментирование рынка и позиционирование

Тема 6. Управление товаром

Тема 7. Управление продвижением

Тема 8. Маркетинг услуг

Тема 9. Маркетинговые исследования

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 07 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой на основе использования основных положений метрологии, стандартизации и сертификации в производственной деятельности;

- применять документацию систем качества;

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- документацию систем качества;

- единство терминологии, единиц измерения с действующими стандартами и международной системой единиц СИ в учебных дисциплинах;

- основные понятия и определения метрологии, стандартизации и сертификации;

- основы повышения качества продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу углубленной подготовки:

общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;  
профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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



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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа  
 самостоятельной работы обучающегося - 27 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>81</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>30</b>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>27</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.1. Тематический план учебной дисциплины****ОП. 07 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации****Раздел 1. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации**

Тема 1.1. Стандартизация и метрология

Тема 1.2. Законодательство Российской Федерации о техническом регулировании

**Раздел 2. Контроль качества продукции и услуг**

Тема 2.1 Номенклатура показателей качества

Тема 2.2 Методы лабораторного контроля продукции общественного питания

Тема 2.3 ХАССП

Тема 2.4 Контроль качества услуг

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 08 Управление персоналом**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять состав трудовых ресурсов организации;
- планировать и организовывать работу коллектива исполнителей;
- оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев;
- применять в профессиональной деятельности техники и приемы делового и управленческого общения;
- организовывать деловое общение подчиненных;

знать:

- основные подходы к управлению персоналом;
- типы кадровой политики;
- методы подбора персонала;
- методы обеспечения оптимального функционирования персонала;
- характеристики внешней и внутренней среды организации;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- формы обучения персонала;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу углубленной подготовки:

общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

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

профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 54 часа  
 самостоятельной работы обучающегося - 28 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>82</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>28</b>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.1. Тематический план учебной дисциплины  
 ОП. 08 Управление персоналом**

Введение

Тема 1. Система управления трудовыми ресурсами

Тема 2. Планирование потребности в трудовых ресурсах

Тема 3. Отбор кадров и наем персонала

Тема 4. Профессиональная ориентация и социальная адаптация в коллективе

Тема 5. Подготовка руководящих кадров

Тема 6. Управление продвижением по службе

Тема 7. Совершенствование организации труда

Тема 8. Оценка результатов деятельности персонала предприятия

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизмы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать старшему технику-технологу углубленной подготовки:

- общими компетенциями (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

- профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

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

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



ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8 Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа; самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов/зачетных единиц
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>81</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>26</b>
КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>27</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины

#### ОП. 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

##### Введение.

##### Раздел 1. Право и экономика

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений. Защита прав потребителей

Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 1.3. Правовое регулирование договорных отношений в сфере хозяйственной деятельности

Тема 1.4. Экономические споры

##### Раздел 2. Труд и социальная защита

Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права

Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства

Тема 2.3. Трудовой договор (контракт)

Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха

Тема 2.5. Заработная плата

Тема 2.6. Трудовая дисциплина

Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора

Тема 2.8. Трудовые споры

Тема 2.9. Социальное обеспечение граждан

##### Раздел 3. Административное право

Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 10 Правовые основы предпринимательской деятельности**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять конкурентные преимущества организации;
- вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж;
- составлять бизнес-план организации малого бизнеса;

знать:

- характеристики организаций различных организационно-правовых форм;
- порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;
- требования к бизнес-планам

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать старшему технику-технологу углубленной подготовки:

- общими компетенциями (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

– профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8 Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 130 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 40 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов/зачетных единиц
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>130</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>38</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>40</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### Тематический план учебной дисциплины

#### ОП. 10 Правовые основы предпринимательской деятельности

##### Введение

##### Раздел 1. Правовое регулирование хозяйственной деятельности

Тема 1.1. Хозяйственные правоотношения и их характеристика.

Тема 1.2. Организационно правовые формы юридических лиц, их правовой статус.

Тема 1.3. Предпринимательская деятельность гражданина.

##### Раздел 2. Правовое регулирование договорных отношений

Тема 2.1. Договор, как основание возникновения хозяйственных правоотношений.

Тема 2.2. Договор купли-продажи.

Тема 2.3. Договор поставки.

##### Раздел 3. Правовое регулирование трудовых отношений

Тема 3.1. Трудовые отношения.

Тема 3.2. Трудовой договор.

Тема 3.3. Дисциплинарная и материальная ответственность работника.

Тема 3.4. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения трудовых споров.

##### Раздел 4. Разрешение хозяйственных споров

Тема 4.1. Правонарушения в области предпринимательской деятельности.

Тема 4.2. Защита нарушенных прав и порядок разрешения хозяйственных споров.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 11 Охрана труда**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 3 по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

**знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Результатом освоения программы «Охрана труда» является овладение обучающимися общими (ОК) и: профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных

блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.



#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>46</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>36</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<i>18</i>
контрольные работы	<i>-</i>
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>10</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 11 Охрана труда

Введение

Тема 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии

Тема 2. Техника безопасности

Тема 3. Производственная санитария

Тема 4. Пожарная безопасность

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 12 Безопасность жизнедеятельности**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (углубленная подготовка).

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и организовывать, и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны России;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>48</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины

#### **ОП. 12 Безопасность жизнедеятельности**

(с делением на подгруппы: юноши-Основы военной службы, девушки-Основы медицинских знаний)

**Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения.**

Тема 1.1. Человек и среда обитания.

Тема 1.2. Производственный микроклимат.

Тема 1.3. Безопасность технических систем.

Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

**Основы военной службы (юноши)**

Тема 1.4. Защита населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

**Раздел 2. Основы военной службы**

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Организация воинского учета и военная служба

Тема 2.3. Военно-патриотическое воспитание молодежи.

**Основы медицинских знаний (девушки)**

Тема 1.4. Защита населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

**Раздел 3. Основы медицинских знаний и оказание первой медицинской помощи**

Тема 3.1. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

### ОП. 13 Основы экономики и менеджмента

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 190000 Промышленная экология и биотехнологии.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций по данному направлению (специальности):

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять организационно-правовые формы организаций;
  - находить и использовать необходимую экономическую информацию;
  - определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов;
  - заполнять первичные документы по экономической деятельности предприятия;
  - рассчитывать по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности предприятия;
  - оценивать эффективность использования основных ресурсов предприятия.
  - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
  - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- законодательные и иные нормативные правовые акты, регламентирующие организационно-хозяйственную деятельность организаций различных организационно-правовых форм;
- состав и содержание материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятия;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами предприятия;
- методы оценки эффективности их использования;

- организацию производственного и технологического процессов;
- способы экономии ресурсов, в том числе основные энергосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования;
- основные формы и системы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета
- Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- Стили управления, виды коммуникаций;
- Принципы делового общения в коллективе;
- Управленческий цикл;
- Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.



- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;

профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
- ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.
- ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 192 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 130 часов; самостоятельной работы обучающегося 62 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>192</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>130</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>62</b>
контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>62</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 13 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Тема 1. Стратегии организации

Тема 2. Портфельные стратегии

Тема 3. Цикл менеджмента

Тема 4. Функции менеджмента

Тема 5. Планирование в менеджменте

Тема 6. Организация в менеджменте

Тема 7. Мотивация в менеджменте

Тема 8. Контроль в менеджменте

Тема 9. Система методов управления

Тема 10. Управленческие решения и их принятие

Тема 11. Методика принятия управленческих решений.

Тема 12. Коммуникации.

Тема 13. Деловое общение.

Тема 14. Деловой стиль

Тема 15. Управление конфликтами и стрессами.

Тема 16. Логика и технология управления.

Тема 17. Рыночные механизмы. Рыночное равновесие.

Тема 18. Экономика фирмы: цели, организационные формы.

Тема 19. Фирма и конкуренция.

Тема 20. Труд. Рынок труда. Заработная плата.

Тема 21. Безработица.

Тема 22. Понятие денег и их роль в экономике.

Тема 23. Банковская система. Финансовые инструменты.

Тема 24. Инфляция и ее социальные последствия.

Тема 25. Роль государства в экономике. Общественные блага.

Тема 26. Налоги. Система функционирования налоговых органов.

Тема 27. Государственный бюджет. Государственный долг.

Тема 28. Понятие ВВП. Экономический рост.

Тема 29. Международная торговля.

Тема 30. Валюта. Обменные курсы валют.

## **Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП 14. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины, обучающийся должен уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки обслуживания;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с
- использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями; принимать рациональные управленческие решения; применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; выбирать, оформлять

- и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в предприятиях общественного питания;
- организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить компетенции, которыми необходимо обладать технику-технологу углубленной подготовки:

Общими компетенциями (ОК):

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

профессиональными компетенциями (ПК):

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

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

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

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

- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.



ПК 6.7 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8 Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности.

ПК 7.1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 7.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3 Приготовление супов и соусов.

ПК 7.4 Приготовление блюд из рыбы.

ПК 7.5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 7.6 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7.7 Приготовление сладких блюд и напитков.

#### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

всего – 202 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 202 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>202</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>
практические занятия	<b>72</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	<i>не предусмотрено</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## **2.2. Тематический план учебной дисциплины ОП. 14 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

### **Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема 1.2. Характеристика торговых помещений, их оснащение

Тема 1.3. Столовая посуда, приборы, белье

Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 1.5. Этапы организации обслуживания. Подготовка к обслуживанию потребителей.

Тема 1.6. Организация обслуживания потребителей в ресторанах

Тема 1.7. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 1.8. Специальные виды и формы обслуживания

Тема 1.9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 1.10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)

### **Раздел 2. Организация и технология обслуживания в барах**

Тема 2.1. Введение в профессию

Тема 2.2. Бар – рабочее место

Тема 2.3. История происхождения, классификация и способы подачи алкогольных напитков, известные бренды.

Тема 2.4. Технология изготовления вин. Правила подачи. Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда

Тема 2.5. Технология изготовления ликеров и пива. Правила подачи. Общие характеристики и история.

Тема 2.6. Миксология

Тема 2.7. Бариста – введение в профессию

Тема 2.8. Рабочее место бариста

Тема 2.9. История происхождения, классификация кофе. Виды и степени прожарки и помола кофе

Тема 2.10. Способы подачи кофе и кофейных напитков (коктейлей)

## **ПМ. 00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**

### **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (углубленной подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 204 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов (в том числе, практических/лабораторных занятий – 46 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 44 часа;

учебной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1 Тематический план профессионального модуля**

**МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Тема 1.1. Технологический цикл производства кулинарной продукции

Тема 1.2. Организация рабочего места в заготовочном цехе

**Раздел ПМ 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

**Раздел ПМ 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Тема 3.1 Подготовка мяса

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса

**Раздел ПМ 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции**

Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени

Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

#### **3.2 Тематический план учебной практики**

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Первичная обработка мяса, тушек ягнят, молочных поросят, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов	24

2	Первичная обработка рыбы, организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.	24
3	Первичная обработка домашней птицы, утиной и гусиной печени организация технологического процесса, изготовление ассортимента полуфабрикатов для сложных блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов.	24

### Промежуточная аттестация

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен
УП.01	Учебная практика	Зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 01		



## Аннотация рабочей программы

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

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (углубленной подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных сложных 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;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

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

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 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.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 354 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 140 часов  
(в том числе, практических/лабораторных занятий – 78 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;

производственной практики – 144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

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

**Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

Тема 1.1. Организация рабочего места в холодном цехе

**Раздел ПМ 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов**

Тема 2.1. Соусы

Тема 2.2. Технология приготовления соусов

**Раздел ПМ 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд, и закусок**

Тема 3.1 Легкие и сложные холодные блюда, и закуски из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия

Тема 3.2. Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.

## **Раздел ПМ 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы**

Тема 4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья

Тема 4.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья

Тема 4.3. Холодные блюда и закуски из мяса и птицы

Тема 4.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы

### **3.2 Тематический план производственной практики (по профилю специальности)**

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	12
2	Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов	24
3	Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок	36
4	Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	72

### **Промежуточная аттестация**

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 02		

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

### **1.1 Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
- 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
- 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
- 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной

продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты 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 сыра;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей 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 размера (массы), рыбных, 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, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

### **1.3 Количество часов на основании программы профессионального модуля:**

Всего - 740 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 524 часа, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа; (в том числе, практических/лабораторных занятий – 180 часов)

Самостоятельной работы обучающегося – 152 часа;

Производственной практики – 216 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

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

**Раздел 1 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

Тема 1.1 Оборудование горячего цеха

Тема 1.2 Организация рабочих мест в горячем цехе

**Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов**

Тема 2.1 Технология приготовления сложных супов

**Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов**

Тема 3.1 Приготовление сложных горячих соусов

**Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра**

Тема 4.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

**Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы**

Тема 5.1 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы

Тема 5.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы

### 3.2 Тематический план производственной практики

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Приготовление сложных супов.	48
2	Приготовление сложных горячих соусов.	24
3	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	27
4	Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, грибов и сыра	27
5	Обработка рыбы с костным скелетом	18
6	Приготовление и оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	18
7	Подготовка мяса, мясных продуктов и домашней птицы	18
8	Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов	18
9	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы	18

#### Промежуточная аттестация

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 03		

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой и углубленной подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего –546 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 438 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 292 часа (в том числе, лабораторных/ практических занятий – 146 часов);

самостоятельной работы обучающегося –146 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

**МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

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

Тема 1.1. Сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб

Тема 1.2. Сложные мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты для отделки

Тема 1.3 Праздничные торты

Тема 1.4. Мелкоштучные кондитерские изделия



### 3.2 Тематический план производственной практики

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности.	6
2	Подготовка и эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
3	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	24
4	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	24
5	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	24
6	Организация производства кондитерского цеха	24

#### Промежуточная аттестация

ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 04		

## Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой и углубленной подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

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

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 426 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов  
(в том числе, практических/лабораторных занятий – 100 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 94 часа;

производственной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

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

**Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**

Тема 1.1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов.

Тема 1.2. Организация рабочего места

**Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов**

Тема 2.1. Сложные холодные десерты

Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов

**Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов**

Тема 2.1. Сложные горячие десерты

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

### 3.2 Тематический план производственной практики

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Организация процесса приготовления десертов; подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование;	12
2	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь	60
3	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	36
4	Оформление сложных холодных и горячих десертов; органолептическая оценка полуфабрикатов и готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции.	36

#### Промежуточная аттестация

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экзамен
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 05		

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (углубленной подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

ПК 6.10. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.11. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.12. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.13. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.14. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

иметь практический опыт:

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;

- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;



- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;

- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептов;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- -методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;

- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;

- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 1646 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1358 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 912 часов  
(в том числе, практических/лабораторных занятий – 456 часов, курсовой работы – 60 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 446 часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.

ПК 6.10	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.11	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.12	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.13	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.14	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

**МДК 06.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей**

**Раздел ПМ 1. Осуществление процесса организации производства продукции питания для различных категорий потребителей**

Тема 01.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей

Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности

Тема 1.2. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Тема 1.3. Основы составления меню и рецептур

Тема 1.4. Особенности организации питания

Тема 01.02. Организация производства продукции питания и технология зарубежных кухонь

Тема 1.5. Кухня народов Европы

Тема 1.6. Североамериканская кухня

Тема 1.7. Арабская кухня

Тема 1.8. Китайская кухня

Тема 1.9. Японская кухня

Тема 1.10. Индийская кухня

Тема 1.11. Кухни народов Поволжья

**МДК 06.02. Управление структурным подразделением организации**

**Раздел ПМ 2. Планирование и организация работы структурных подразделений, их трудовых коллективов**

Тема 2.1 Структура производства

Тема 2.2. Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве

Тема 2.3 Организация труда персонала на производстве

Тема 2.4. Основные теории принятия управленческих решений

Тема 2.5 Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация

Тема 2.6 Контроль за качеством выпускаемой продукции

**Раздел ПМ 3. Ведение отчетной документации, контроль за ходом работ и оценка выполненной работы исполнителем**

Тема 3.1 Учет товарных операций в общественном питании

Тема 3.2. Расчет заработной платы на предприятии общественного питания

Тема 3.3 Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия

Тема 3.4 Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

### 3.2 Тематический план учебной практики

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Организация работы в производственных цехах: заготовочных, доготовочных, вспомогательных. Охрана труда и техника безопасности в цехе	12
2	Составление производственной программы цехов: расчет выхода полуфабрикатов, составление актов на разруб туши, актов на процентное вычисление отходов на овощи, в зависимости от сезона; составление меню, плана-меню, расчет численности работников заготовочных и доготовочных цехов	24
3	Разработка фирменных блюд и изделий, работа с нормативной и технологической документацией со сборником рецептов	24
4	Документальное оформление учета готовой продукции; оформление заборного листа, заполнение раздаточной ведомости, заполнение бракеражного журнала	18
5	Оформление инвентаризационной описи и выявление результатов инвентаризации	6
6	Составление калькуляции на продукцию общественного питания	6
7	Анализ показателей издержек производства и обращения. Расчет рентабельности продукции структурного подразделения. Расчет заработной платы, расчет пособий по временной нетрудоспособности, удержание и вычеты из заработной платы	18

### Тематический план производственной практики

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Планирование собственной деятельности в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства. Инструктирование персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства. Использование визуальных и лабораторных методов контроля качества приготовления продукции производства. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.	24



2	Получение обратной связи от потребителей о качестве продукции производства. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях. Отработка практических умений и навыков по проведению необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству	36
3	Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требованиям производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов	36
4	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы	24
5	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни	12
6	Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья	36
7	Зачёт по отработке практических умений и навыков по приготовлению блюд для различных категорий потребителей	12

### Промежуточная аттестация

ПМ.06	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
МДК.06.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен
МДК.06.02.	Управление структурным подразделением организации	Дифференцированный зачет Экзамен
УП. 06	Учебная практика	Зачет
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 06		

## **Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой и углубленной подготовки), входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7. 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Приготовление супов и соусов.

ПК 7.4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПК 7.6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- расчета массы сырья для приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- проверки качества продуктов для приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;

- организация технологического процесса приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- контроля качества и безопасности приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- обслуживать современные виды механического и теплового оборудования;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- оценивать качество и безопасность готовой простой холодной и горячей продукции различными методами;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

**знать:**

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- устройство, назначение и принцип действия современного механического и теплового оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.
- ассортимент простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- требования к качеству готовых простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;

- органолептические способы определения степени готовности и качества простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- технология приготовления простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- методы сервировки, способы и температура подачи простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых холодных и горячих первых, вторых блюд, соусов, гарниров, сладких блюд и напитков;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой простой кулинарной продукции широкого ассортимента;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой простой продукции широкого ассортимента.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 540 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов  
(в том числе, практических/лабораторных занятий – 108 часов);

самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;

учебной практики – 216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Приготовление супов и соусов
ПК 7.4	Приготовление блюд из рыбы
ПК 7.5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПК 7.6	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 7.7	Приготовление сладких блюд и напитков
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

МДК 07.01 Техническое оснащение и организация рабочих мест на предприятии общественного питания

Раздел 1. Техническое оснащение и организация рабочих мест на предприятии общественного питания

Тема 1.1 Основы организации производства

Тема 1.2. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания

Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе

Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясорыбном цехе

Тема 1.5. Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе

Тема 1.6. Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе

Тема 1.7. Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе

Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов

Тема 1.9. Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений

МДК 07.02 Приготовление широкого ассортимента простой и основной кулинарной продукции

Раздел 1. Приготовление простых блюд из овощей и грибов. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Тема 1.1 Приготовление простых блюд из овощей и грибов

Тема 1.2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 1.3. Приготовление простых блюд из яиц и творога, теста

Раздел 2. Приготовление простых супов и соусов (холодных и горячих)

Тема 2.1. Приготовление простых супов

Тема 2.2. Приготовление простых и основных горячих и холодных соусов

Раздел 3. Приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы

Тема 3.1. Приготовление простых блюд из рыбы

Тема 3.2. Приготовление простых блюд из мяса

Тема 3.3. Приготовление простых блюд из домашней птицы

Раздел 4. Приготовление простых холодных блюд и закусок

Тема 4.1. Приготовление простых бутербродов и закусок

Тема 4.2. Приготовление простых салатов

Раздел 5. Приготовление простых сладких блюд и напитков

Тема 5.1. Приготовление простых сладких блюд

Тема 5.2. Приготовление холодных и горячих простых напитков

### 3.2 Тематический план учебной практики

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	30
2	Подготовка и первичная обработка продуктов для блюд из творога, яиц и макаронных изделий. Приготовление простых блюд из творога, яиц и макаронных изделий	30
3	Подготовка продуктов для приготовления супов и соусов. Приготовление бульонов и отваров, способы их осветления. Приготовление простых супов и соусов.	30
4	Первичная обработка рыбы, организация технологического процесса, изготовления ассортимента простых блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности при приготовлении блюд	36
5	Первичная обработка мяса и домашней птицы, организация технологического процесса, изготовления ассортимента простых блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь, контроль качества и безопасности при приготовлении блюд	36
6	Подготовка продуктов и первичная их обработка для приготовления простых холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	30
7	Подготовка продуктов и первичная их обработка для приготовления простых сладких блюд и напитков холодных и горячих, используя различные методы, оборудование и инвентарь.	24

#### Промежуточная аттестация

ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	
МДК.07.01.	Техническое оснащение и организация рабочих мест	Дифференцированный зачет
МДК.07.02.	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	Экзамен
УП.07	Учебная практика	Зачет
Квалификационный экзамен по ПМ. 07		



**Аннотация**  
**программы преддипломной практики**  
**для специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Область применения программы:**

Программа преддипломной практики (далее рабочая программа) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД)

**2. Цели и задачи программы практики - требования к результатам освоения программы:** формирование практического опыта, применение умений и знаний в практической деятельности, а также проверка готовности будущего специалиста к самостоятельной профессиональной деятельности и сбор материала для выпускной квалификационной работы.

**Основными задачами преддипломной практики являются:**

- углубление и систематизация профессиональных компетенций, полученных при изучении профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, определяющих профиль специальности: ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ. 06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей, ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар», ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП. 07 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации, ОП. 08 Управление персоналом, ОП.11 Охрана труда, ОП. 14 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания и др.;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности будущего специалиста, дублирование должностей специалистов;
- развитие профессионального мышления;
- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

В соответствии с Федеральными государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания бюджет времени на преддипломную практику определен в объеме – 4 недели (144 часов).

В результате прохождения преддипломной практики осуществляется комплексная проверка следующих **профессиональных и общих компетенций:**

#### **профессиональных компетенций (ПК)**

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

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

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных

кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности;

**общих компетенций (ОК):**

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

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

### **3. Общее количество часов на освоение программы преддипломной практики модуля: 144 часа**

В программе представлены:

- цели преддипломной практики;
- задачи преддипломной практики;
- место преддипломной практики в структуре ППСЗ;
- место и проведение преддипломной практики;
- компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики;
- структура и содержание преддипломной практики;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на преддипломной практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики;
- материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Содержание программы полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

### **4. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет**

## **Программа государственной (итоговой) аттестации**

### **1. Общие положения**

1.1. Программа государственной (итоговой) аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 06.08.2013г., требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, Положением об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж», Регламентом организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж».

1.2. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной (итоговой) аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2020/21 учебный год.

1.3. Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.4. Государственная (итоговая) аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в Тверском торгово-экономическом колледже.

1.5. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной (итоговой) аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.6. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

## **2. Условия проведения государственной (итоговой) аттестации**

### **2.1. Вид государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» состоит из одного аттестационного испытания - защиты выпускной квалификационной работы.

### **2.2. Объем времени на подготовку и проведение**

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель (с «17» мая по «26» июня 2021 г.):

- на выполнение ВКР отводится 4 недели (с «17» мая по «12» июня 2021 г.);
- на защиту ВКР отводится 2 недели («14» июня по «26» июня 2021 г.).

## **3. Подготовка аттестационного испытания**

3.1. Тематика ВКР планируется с учетом её актуальности, новизны и практической значимости и должна отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, должна иметь практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

3.2. Темы ВКР подбираются по предложениям (заказам) предприятий, организаций отрасли, разрабатываются ведущими преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей настоящей специальности или могут быть предложены студентами при условии обоснования целесообразности разработки.

Заказчиком темы ВКР может быть структурное подразделение Колледжа. В том числе – и ПЦК настоящей специальности.

3.3. Темы ВКР обсуждались на заседании ПЦК 09 октября 2020 года (Протокол заседания предметно-цикловой комиссии № 2).

3.4 Оформление и структура выпускной квалификационной работы подробно представлена в "Методических указаниях по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной

(дипломной) работы согласно ФГОС СПО для преподавателей и студентов", утвержденных заместителем директора по учебной работе Тверского торгово-экономического колледжа и «Регламенте организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)», утвержденной директором Тверского торгово-экономического колледжа.

#### **4. Руководство подготовкой и защитой ВКР**

##### **4.1. Функции и обязанности руководителя ВКР, ПЦК, консультанта ВКР, студента**

Обязанности руководителя ВКР, ПЦК, консультанта ВКР, студента изложены в "Методических указаниях по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы согласно ФГОС СПО для преподавателей и студентов", утвержденных заместителем директора по учебной работе Тверского торгово-экономического колледжа и «Регламенте организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)», утвержденных директором Тверского торгово-экономического колледжа.

##### **4.2. Необходимые документы для выполнения ВКР**

4.2.1. Заявление студента на утверждение темы дипломной работы и научного руководителя представляются для рассмотрения не позднее 20 ноября 2020 г.

4.2.2. Приказ директора Колледжа об утверждении тем ВКР и назначении руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей ПЦК, а также консультантов по разделам и нормоконтролю (на основании протоколов заседания ПЦК специальности) не позднее 01 декабря 2020 года (за 6 месяцев до ГИА).

4.2.3. Задание на выполнение ВКР, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме. Задание на ВКР рассматривается ПЦК, подписывается руководителем, студентом и консультантом по ВКР (при наличии) и утверждается заместителем директора колледжа по учебной работе не позднее 15 декабря 2020 года. Выдача задания на ВКР студенту должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления. Копия индивидуального задания выдается студенту на руки, а оригинал хранится у руководителя ВКР и предоставляется на рецензию ВКР. В индивидуальном задании предусмотрено ознакомление студента с календарным планом работы над ВКР.

4.2.4. Календарный план-график выполнения ВКР предоставляется студентом не позднее 25 декабря 2020 года, подписывается у руководителя ВКР, консультанта ВКР (при наличии) и председателя комиссии по защите.

4.2.5. Нормоконтроль ВКР осуществляется с целью установления соответствия ВКР действующим методическим указаниям по выполнению и оформлению ВКР и регламенту организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы. Нормоконтроль проводится на этапе представления выпускником полностью законченной ВКР, но не позднее 2 недель до защиты ВКР.

4.2.6. Отзыв руководителя ВКР предоставляется не позднее 01 июня 2021 г. (не позднее 1 недели до предзащиты ВКР).

4.2.7. Рецензия на ВКР предоставляется до 15 июня 2021 г.

4.2.8. «Методические указания по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы согласно ФГОС СПО для преподавателей и студентов», утвержденных заместителем директора по учебной работе Тверского торгово-экономического колледжа.

4.2.9. Регламент организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), утвержденный директором Тверского торгово-экономического колледжа.

4.2.10. Настоящая программа.

### 4.3. Допуск ВКР к защите

4.3.1. Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заместителя директора по учебной работе.

4.3.2. Руководитель ставит подписи на титульном листе, затем пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника над проектом и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите ВКР. Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника над дипломным проектом является основанием для допуска студента к рецензированию ВКР.

4.3.3. ВКР вместе с письменным отзывом руководителя ВКР предъявляются студентом на смотр дипломных работ на заседание ПЦК.

4.3.5. Проведение предзащит планируется за неделю до начала работы ГЭК – 7-12 июня 2021 года.

К предварительной защите студент представляет:

- готовую выпускную квалификационную работу, подписанную автором, руководителем, всеми консультантами (название темы ВКР должно точно соответствовать ее формулировке, указанной в приказе директора);
- презентацию дипломной работы в электронном виде на диске в виде слайдов;
- отзыв руководителя;
- рецензию на ВКР.



4.3.6 Допуск к ГИА оформляется приказом директора Колледжа на основании результатов учебной деятельности, прохождения учебной, производственной, преддипломной практики и готовности ВКР.

4.3.7. Расписание ГИА, составленное зам. директора по УР и утвержденное директором Колледжа, доводится до студентов выпускных групп за десять дней до начала ГИА.

## **5. Рецензирование выпускных квалификационных работ**

5.1. В соответствии с решением ПЦК об утверждении рецензентов ВКР (протокол № \_\_\_\_\_) студент передает выполненный дипломный проект на рецензию. Срок сдачи ВКР на рецензию – 10 июня 2021 года.

Срок рецензирования ВКР – пять дней (до 15 июня 2021 года).

5.2. Рецензент тщательно знакомится с ВКР, ставит подписи на титульном листе. Затем составляет обоснованную критическую рецензию, в которой проводит анализ обоснованности и оригинальности предлагаемых решений (предложений), дает оценку значимости теоретической и практической частей работы, указывает достоинства и недостатки ВКР, выставляет оценку по четырех-балльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно») и дает заключение о возможности присвоения автору ВКР квалификации «старший техник-технолог».

5.3. По окончании срока рецензирования студент знакомится с содержанием рецензии, забирает ВКР у рецензента и готовит доклад для защиты с учетом вопросов рецензента. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

## **6. Защита выпускных квалификационных работ**

### **6.1. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК**

6.1.1. Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

6.1.2. Программа ГИА.

6.1.3. Приказ Министерств образования об утверждении председателей ГАК.

6.1.4. Приказ директора Колледжа об утверждении состава ГЭК.

6.1.5. Приказ директора Колледжа о допуске к защите ВКР студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», успешно завершивших обучение по программе подготовки специалистов среднего звена (по результатам промежуточных аттестаций и прохождения всех видов производственной практики, предусмотренных учебным планом).

6.1.6. График защиты ВКР, согласованный с заместителем директора колледжа по учебной работе и утвержденный директором Колледжа

6.1.7. Протоколы заседаний ГЭК.

6.1.8 Выписку из учебной части об оценках каждого выпускника по всем дисциплинам, практикам, курсовым проектам.

6.1.9. Приказ директора Колледжа об утверждении тем ВКР и назначении руководителей ВКР.

6.1.10. В ГЭК студент представляет:

- готовую выпускную квалификационную работу, подписанную автором, руководителем, всеми консультантами (название темы ВКР должно точно соответствовать ее формулировке, указанной в приказе директора);

- презентацию дипломной работы в электронном виде на диске в виде слайдов;

- задание на ВКР;

- календарный план-график выполнения ВКР

- лист о прохождении нормоконтроля;

- отзыв руководителя;

- рецензию на ВКР.

## **6.2. Условия проведения защиты**

6.2.1. Защита ВКР проводится длительностью до 60 минут. Процедура ГИА включает доклад студента (не более 10 минут), с демонстрацией презентации, вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

6.2.2. Во время защиты ВКР студент излагает содержание своей работы свободно, не читая письменного текста. Он может использовать составленный ранее доклад или тезисы своего выступления.

6.2.3. Проверка уровня профессиональной подготовленности студента осуществляется через ответы на дополнительные вопросы по теме ВКР.

6.2.4. В доклад должны быть отражены следующие основные моменты:

- обоснование выбранной темы и актуальность работы;

- цель и задачи работы;

- теоретические основы исследования;

- самостоятельно выполненная практическая часть (анализ явления, выработка рекомендаций и предложений);

- выводы.

6.2.5. При оценке «неудовлетворительно» студент получает академическую справку установленного образца. ГЭК принимает решение о возможности повторной защиты студентом той же ВКР, либо признать целесообразным закрепление за ним нового задания на ВКР и определить срок новой защиты, но не ранее, чем через год.

## 7. Принятие решений ГЭК

7.1. Оценка результата защиты дипломной работы производится после защиты всех дипломных работ, назначенных на этот день, на закрытом заседании комиссии. Оценивается работа по 4-х балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) путем обсуждения и последующего голосования за каждую представленную работу.

7.2. При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- сообщение (доклад) по теме ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- выступления рецензента и руководителя (по желанию).

7.3. Основными критериями при оценке дипломных работ могут являться:

- полнота раскрытия темы и степень проработанности решения задачи, качество практической реализации этого решения;
- самостоятельность студента при подготовке работы, объем выполненных им работ;
- логика изложения материала и язык изложения;
- наличие и логичность выводов;
- степень применения полученных за время обучения знаний и умений;
- качество оформления работы, наличие библиографических ссылок, обширность списка используемой литературы.

7.4. Критерии оценки по защите выпускной квалификационной работы:

- Оценка **«отлично»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлено глубокое освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, а ее автор показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы. Работа имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. При защите

ВКР студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, раздаточный материал и т.п.), легко отвечает на поставленные вопросы.

- Оценка **«хорошо»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите ВКР студент-выпускник показывает хорошее знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не на все из них дает исчерпывающие и аргументированные ответы.
- Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за квалификационную (дипломную) работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах рецензентов имеются замечания по содержанию работы и методике исследования. При защите ВКР студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает существенные недочеты, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.
- Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за квалификационную (дипломную) работу, которая не носит исследовательского характера. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания. При защите работы студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

## **8. Организация работы ГЭК**

8.1. Для проведения ГИА (защиты ВКР) создаётся ГЭК численностью не менее 5 человек.

В состав ГЭК по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" входят:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии: председатель ПЦК технологических дисциплин, преподаватели специальных дисциплин ПЦК;
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

Председатель ГЭК утверждается Министерством промышленности и торговли Тверской области. Состав комиссии утверждается приказом директором Колледжа.

8.2. Работа ГЭК начинается в первый день проведения ГИА (14 июня 2021 года) и заканчивается в последний день проведения ГИА (26 июня 2021 года). На первом заседании ГЭК председатель представляет комиссию и объявляет начало и порядок проведения ГИА.

8.3. Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК.

8.4. Руководитель ВКР обязан присутствовать на защите дипломного проекта перед ГЭК за исключением особых случаев (по уважительным причинам). При необходимости руководитель ВКР может присутствовать и на обсуждении результатов защиты, когда его аргументированные объяснения при возникновении разногласий могут оказать влияние на выставляемую оценку.

8.5. За исключением закрытого совещания членов ГЭК, допускается присутствие на защите дипломных работ всех желающих. Обязательно соблюдение следующих требований: вход и выход из аудитории разрешен только между защитами, мобильные телефоны и прочие средства связи должны быть выключены.

8.6. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний ГЭК хранится в делах Колледжа в течение установленного срока.

8.7. Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

8.8. По окончании каждого заседания ГИА выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК.

8.9. Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора Колледжа.

8.10. По окончании защит ВКР ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на заседании ПЦК технологических дисциплин.

Отчет представляется заместителю директора по учебной работе, в двухмесячный срок после завершения ГИА (до 27 августа 2021 года).

В отчете отражается следующая информация:

- общие положения;
- качественный и количественный состав ГЭК;
- вид ГИА студентов по основной профессиональной программе;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- анализ результатов ГИА;
- ВКР, представляющие особый интерес, выполненные на актуальные темы.
- недостатки в подготовке студентов по специальности;
- выводы и предложения.

### Пример критериев оценки ВКР

Критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетв.»	«удовлетв.»	«хорошо»	«отлично»
<b>Актуальность</b>	Актуальность исследования специально автором не обосновывается.  Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.

<b>Логика работы</b>	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
<b>Сроки</b>	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
<b>Самостоятельность в работе</b>	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
<b>Оформление работы</b>	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.

<b>Литература</b>	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
<b>Защита работы</b>	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).



<b>Оценка работы</b>	<p>Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
----------------------	--	--	---	--