

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

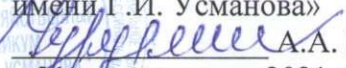
СОГЛАСОВАНО



Директор
Шеф-повар кафе «Рандеву»
 О.П. Проснева
«31» августа 2021 г

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГАПОУ «Чистопольский
сельскохозяйственный техникум
имени Г.И. Усманова»
 А.А. Нуруллин
«31» августа 2021 г

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовая подготовка)

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. (на базе основного общего образования)

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный (при реализации программы среднего общего образования)

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы	3
1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы	4
1.3. Требования к абитуриенту	5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды деятельности и компетенции	5
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	7
3.1. Учебный план.	8
3.2. Календарный учебный график	10
3.3. Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин	19
3.4. Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	54
3.5. Рабочие программы учебных дисциплин математического и естественнонаучного цикла	61
3.6. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин	65
3.7. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	78
3.8. Программы учебной, производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практик	93
3.9. Программа государственной итоговой аттестации	94
4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	94
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	96
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	96
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	97
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников	98
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ	99
6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	99
6.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ	101

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Целью разработки ППССЗ является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом подготавливаемого профиля.

Основными задачами ППССЗ в образовательной организации являются:

- формирование компетентного подхода к подготовке кадров как основы для реализации ФГОС. Совместная работа с работодателями должна включать все виды взаимодействия в ключе модернизации образовательного процесса;
- формирование социокультурной среды, создание условий необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- формирование развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Нормативно-правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства науки и образования Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации 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»;

-Перечень специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности утвержденный постановлением Правительства РФ от 14.08 2013 г № 697;

- Устав образовательной организации

Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 мес.

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовке при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

1.2. Требования к абитуриенту

Приём на обучение по ППССЗ проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением документов, удостоверяющих его личность, гражданство; документа об образовании.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца - аттестат об основном общем образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Код	Наименование
ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ВПД 6 Организация работы структурного подразделения	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

Общие компетенции выпускника

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. Требования к образованию абитуриента

Абитуриент должен иметь документ государственного образца - аттестат об основном общем образовании.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя: учебный план, график учебного процесса.

3.1. Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю).

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели.

9

1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь			29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май			Июнь			29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август										
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14		15-21	22-28	5-11		12-18	19-25	2-8		9-15	16-22	9-15		16-22	23-29	6-12		13-19	20-26	4-10	11-17	18-24	25-31		1-7	8-14	15-21		22-28	6-12	13-19	20-26	3-9	10-16	17-23	24-31			
I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
II													0	8	8	8	::	=	=																	0	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
III												0	0	0	0	8	::	=	=																	0	0	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV												0	0	0	0	8	::	=	=										8	8	8	8	::	X	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения: ☐ Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

☐ :: Промежуточная аттестация

☐ = Каникулы

☐ 0 Учебная практика

☐ 8 Производственная практика (по профилю специальности)

☐ X Производственная практика (преддипломная)

☐ Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации

☐ III Государственная итоговая аттестация

☐ * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.					
нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	34	1224	15	540	19	684	1		1	6	2	4								11	52	
II	30	1080	12	432	18	648	2	1	1	2	1	1	7	3	4					11	52	
III	28	1008	11	396	17	612	2	1	1	6	4	2	6	1	5					10	52	
IV	21	756	12	432	9	324	2	1	1	3	3		5	1	4	4		4	2	2	43	
Всего	113	4068		1800		2268	7			17			18			4			4	2	34	199

3.1.3. Пояснительная записка к учебному плану

Настоящий учебный план по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г.

Нормативный срок освоения ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается – в соответствии с графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не более 11 недель.

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

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

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

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

Образовательной организацией при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Формирование общеобразовательного цикла, исходит из того, что в соответствии с ФГОС, учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**1404 часа**) распределяется следующим образом:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (**1326 часов**) в соответствии 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 от 17.03.2015г. №06-259.), а так же по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования основной профессиональной образовательной программы» (далее – «Разъяснения ОД»), рекомендованных Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 3.02.2011 г. (по объемам учебной нагрузки), допускающие отклонения от указанных параметров не более чем на 5%;

- на выполнение Закона Республики Татарстан «О языках народов РТ» и
УДп.1 Родная литература 39 часов

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний студентов: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс. Образовательный процесс подготовки специалистов среднего звена включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС.

Экзамены проводят по базовым и профильным дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык», «Математика», «История», «Информатика», «Химия».

Обязательная форма промежуточной аттестации по всем модулям – экзамен (квалификационный), проводится после успешного освоения обучающимися всех элементов программ модулей.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно не менее 2-х часов обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (34 часа), отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек будет использовано на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часа на каждого обучающегося каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением цикловых комиссий.

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в рамках ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих, студенты получают рабочую профессию

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16675	Повар

Формирование вариативной части ППССЗ. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания **612 часов обязательной** учебной нагрузки на вариативную часть ППССЗ. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – **93 часа**;

Математический и общий естественнонаучный цикл – **11 часов**;

Общепрофессиональные дисциплины – **242 часа**;

Профессиональный цикл – **266 часов**.

Вариативная часть циклов основной профессиональной образовательной программы направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки с учетом требований работодателей. Обоснование распределения объема часов вариативной части представлено в таблице.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Кол-во часов
1	2	3
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	93
ОГСЭ.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>Иностранный язык</i> уметь: - читать и понимать аутентичные тексты профессиональной направленности знать: - требования к оформлению нормативных документов на иностранном языке	6
ОГСЭ.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий</i> уметь: - пользоваться инструментами для карвинга; знать: - основные приемы изготовления украшений; - основы карвинга	51
ОГСЭ.06	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>Основы естествознания</i> уметь: У1 -приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: подробную характеристику, структуру и	35

	свойства белков, углеводов, жиров и других компонентов пищи; У2 -объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, охраны окружающей среды; У3 - выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы; У4 - работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации; У5 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: безопасного использования материалов и химических веществ в быту; профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей; осознанных личных действий по охране окружающей среды. знать: З1 - пищевую ценность и качество продуктов; основы питания и биохимия пищеварения; основы физико-химических и биохимических изменений основных пищевых веществ, при различных видах переработки и хранения пищевого сырья и продуктов питания; пищевые добавки и их значение при производстве продуктов питания целевого назначения, а также природные токсиканты и загрязнители пищевого сырья и продуктов. Пищевые добавки, эффективно используемые в последнее время в промышленности для улучшения органолептических свойств, изменения консистенции, повышения пищевой ценности, получения новых продуктов специального назначения, ускорения технологических процессов, увеличения продолжительности хранения, замедления микробиологических и биохимических процессов, протекающих в пищевом сырье и продуктах питания при производстве и хранении. З1 - смысл понятий: естественнонаучный метод познания. З2 - вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	11
ЕН.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Химия» уметь: - определять направление химической реакции при изменении условий, подбирать реактивы и аппаратуру знать: - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	11
П.00	Профессиональный цикл	508
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	242

ОП.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>«Организация хранения и контроль запасов и сырья»</i> уметь: применять методы управления конфликтами и стрессами; практиковать технологии оценки качеств менеджера. знать: виды, причины возникновения и последствия конфликтов; особенности конфликтов в торговых предприятиях. имидж менеджера коммерческой организации.	30
ОП.04	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>«Информационные технологии в профессиональной деятельности»</i> уметь: - владеть новыми информационными технологиями в информационных системах. знать: - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	24
ОП.05	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>«Метрология и стандартизация»:</i> уметь: - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; знать: - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	8
ОП.06	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>«Правовые основы профессиональной деятельности»:</i> уметь: - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством РФ знать: - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законы и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в сфере профессиональной деятельности	58
ОП.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <i>«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»:</i> уметь: У.1 – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У.2 – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У.3 – рассчитывать энергетическую ценность блюд; У.4 – определять наличие запасов и расход продуктов. знать: 3.1 – основы финансовой грамотности 3.2 – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 3.3 – общие требования к качеству сырья и продуктов;	16

	3.4 – методы контроля качества продуктов при хранении; 3.5 – виды снабжения; 3.6 – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	
ОП.09	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Безопасность жизнедеятельности»</u>: уметь: противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям знать: основы антикоррупционного мировоззрения	4
ОП.10	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы товароведения продовольственных товаров»</u>: уметь: - определять качество сырья и готовой продукции; - использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; - пользоваться нормативными документами. знать: - проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; - нормативную документацию; - классификацию и ассортимент пищевых продуктов; - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; - требования к качеству продуктов; - условия и сроки хранения; - кулинарные свойства пищевых продуктов; - использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.	54
ОП.11	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Бухгалтерский учет в общественном питании»</u>: уметь: У.1- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учёту расчётных операций; У.2 -оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учёту материалов; У.3- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учёту внеоборотных активов; У.4 -оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учёту заработной платы; У. 5- калькулировать полную себестоимость готовой продукции; У.6- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры при продажах;	48

	У.7- заполнять отчётные документы. знать: 3.1 - нормативные документы, лежащие в основе бухгалтерского учёта; 3.2-нормативные документы по учёту денежных средств и материально-производственных запасов; 3.3- порядок документального оформления операций с денежными средствами; 3.4- порядок учёта материалов на складе и в бухгалтерии; 3.5- нормативные документы по учёту внеоборотных активов; 3.6- порядок, способы амортизации основных средств и нематериальных активов; 3.7- законодательную и нормативную базу по учёту оплаты труда; 3.8- систему бухгалтерских счетов по учёту готовой продукции и её продажи; 3.9- виды себестоимости, виды бухгалтерских балансов; 3.10- систему бухгалтерских счетов по учёту прибыли, убытков.	
ПМ.00	Профессиональные модули	266
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд национальной и зарубежной кухонь уметь: У.7 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных национальных блюд и блюд зарубежной кухни. знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд национальной и зарубежной кухни; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд национальной и зарубежной кухни.	80
ПМ.02	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента холодных блюд и закусок национальной и зарубежной кухонь уметь: У.8 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной холодной кулинарной продукции национальной кухни; У.9 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной холодной кулинарной продукции зарубежной кухни; У.10 -использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной	57

	кухни; У.11 -использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции зарубежной кухни. знать: 3.24-ассортимент лёгких и сложных холодных закусок национальной кухни; 3.25-ассортимент лёгких и сложных холодных закусок, блюд и соусов зарубежной кухни; 3.26-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной кухни; 3.27-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции зарубежной кухни; 3.28 - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной кухни; 3.29-технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции зарубежной кухни.	
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>» обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента горячих блюд и закусок национальной и зарубежной кухонь уметь: У.9 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни; У.10 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни; У.11 -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни; У.12 -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни. знать: 3.38-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов национальной кухни; 3.39-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов зарубежной кухни; 3.40-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни; 3.41-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни; 3.42 - технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни; 3.43-технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни.	44
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля «<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>» обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки ассортимента сладких блюд национальной и	40

	зарубежной кухонь уметь: У 10-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки холодных и горячих сладких блюд национальной кухни. знать: 320-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд национальной кухни; 3 21- варианты оформления, правила и способы презентации блюд национальной кухни.	
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: разработки широкого ассортимента простых блюд национальной и зарубежной кухонь уметь: У6- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд и напитков национальной кухни; У7- использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд и напитков зарубежной кухни; знать: 310- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд и напитков национальной кухни; 311- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд и напитков зарубежной кухни.	45
	ВСЕГО	612

3.2. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения в образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины «Русский язык» включает в себя следующие цели:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: 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.

1.2 Общая характеристика учебной дисциплины «Русский язык»

Содержание учебной дисциплины «Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой (языковедческой) и культуроведческой **компетенций**. Изучение литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования она изучается более углубленно. Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

1.3. Место учебной дисциплины «Русский язык» в учебном плане дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины. Освоение содержания учебной дисциплины «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;
- способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.
- 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 (далее –ИКТ) 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 нём 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,выражать своё отношение к теме, проблеме текста в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

-владение навыками анализа текста с учётом 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.

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>130</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>87</i>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	53
контрольные работы	-

курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация - экзамен</i>	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Основные разделы

Раздел. Русский язык

Введение

Язык и речь. Функциональные стили речи

Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Лексикология и фразеология

Морфемика, словообразование, орфография

Морфология и орфография

Синтаксис и пунктуация

ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

1.1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения в образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

1.2 Общая характеристика учебной дисциплины «Литература»

Содержание учебной дисциплины «Литература» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентностного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой (языковедческой) и культуроведческой компетенций. Изучение литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования она изучается более углубленно. Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения студентами, объеме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

1.3. Место учебной дисциплины «Литература» в учебном плане дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины. Освоение содержания учебной дисциплины «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;

- способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминализации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

- 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.

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	267
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	178
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	89
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	89
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - диф зачет	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Основные разделы

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Поэзия второй половины XIX века

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Особенности развития литературы 1920-х годов

Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов

Особенности развития литературы периода

Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Особенности развития литературы 1950—1980-х годов

Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)

Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов

ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения курса иностранного языка в учреждении среднего профессионального образования, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной):

- речевая компетенция – совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

- социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной

специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

- компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

- учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Основу данной программы составляет содержание, согласованное с требованиями Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Изучение иностранного языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции.

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Иностранный язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

- полифункциональностью — способностью выступать как цель, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

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

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

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

- социальной — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность

знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем. Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественнонаучного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

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

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный 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.

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	114
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Введение

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)

Семья и семейные отношения, домашние обязанности

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)

Хобби, досуг

Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

Магазины, товары, совершение покупок

Еда, способы приготовления пищи, традиции питания

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни

Экскурсии и путешествия

Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство

Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности

Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран

Искусство и культура

Профессионально ориентированное содержание

Новости и средства массовой информации

Виды рекламы. Этические аспекты рекламы

Виды искусства. Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы

Языки и литература

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

Рабочая программа ориентирована 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 принять 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.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся. При освоении специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования, специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования; при освоении профессий СПО и специальностей СПО технического и социально-экономического профилей профессионального образования математика изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов. Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин

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

Освоение содержания учебной дисциплины «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;

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	232

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	155
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	78
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	77
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - экзамен	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Основные разделы

Введение. Математика в науке, технике и т.д.

Развитие понятия о числе

Корни, степени и логарифмы

Прямые и плоскости в пространстве

Комбинаторика

Координаты и векторы

Основы тригонометрии

Функции и графики

Многогранники и круглые тела

Начала математического анализа

Интеграл и его применение

Элементы теории вероятностей и математической статистики

Уравнения и неравенства

ОУД.05 ИСТОРИЯ

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «История» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

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.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и

развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

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

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

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (герб, флаг, гимн);

- 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;

- готовности 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 нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

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

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной

деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

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

- умение 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 учётом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, её 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.

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	338
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	225
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	106
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	113
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - экзамен	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Введение

Древнейшая стадия истории человечества

Цивилизации Древнего мира

Цивилизации Запада и Востока в Средние века

От Древней Руси к Российскому государству

Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству

Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках

Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи

Становление индустриальной цивилизации

Процесс модернизации в традиционных обществах Востока
Российская империя в XIX веке
От Новой истории к Новейшей
Между мировыми войнами
Вторая мировая война. Великая Отечественная война
Мир во второй половине XX— начале XXI века
Апогей и кризис советской системы 1945—1991 годов
Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков

ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

1. физкультурно-оздоровительной деятельностью;
2. спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
3. введением в профессиональную деятельность специалиста.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной

активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

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

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

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

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

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

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

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

- **предметных:**

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

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

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

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности

- с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к

выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	117
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Лыжная подготовка

Гимнастика. Спортивные игры (по выбору)

Плавание. Виды спорта по выбору

ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

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.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

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

• метапредметных:

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

– развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

– освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

– приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

– формирование установки на здоровый образ жизни; – развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

• предметных:

– сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

– сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

– сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

– освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

– освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

– развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

– формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

– развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

– получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

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

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

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	34

контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Введение

Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Государственная система обеспечения безопасности населения

Основы обороны государства и воинская обязанность

Основы медицинских знаний (для девушек)

ОУД.08 АСТРОНОМИЯ

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Астрономия» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей:

— осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественнонаучной картины мира;

— приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строении и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

— овладение умениями 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;

— развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

— использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;

— формирование научного мировоззрения;

— формирование навыков использования естественнонаучных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Приоритетными **задачами** дисциплины являются:

- формирование естественнонаучной грамотности как способности человека занимать активную гражданскую позицию по вопросам, связанным с развитием естественных наук и применением их достижений, а также в его готовности интересоваться естественнонаучными идеями.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- формирование умения управлять своей познавательной деятельностью, ответственное отношение к учению, готовность и способность к саморазвитию и самообразованию, а также осознанному построению индивидуальной образовательной деятельности на основе устойчивых познавательных интересов;
- формирование познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с книгами и техническими средствами информационных технологий;
- формирование убежденности в возможности познания законов природы и их использования на благо развития человеческой цивилизации;
- формирование умения находить адекватные способы поведения, взаимодействия и сотрудничества в процессе учебной и внеучебной деятельности, проявлять уважительное отношение к мнению оппонента в ходе обсуждения спорных проблем науки.

метапредметных:

- находить проблему исследования, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, предлагать альтернативные способы решения проблемы и выбирать из них наиболее эффективный, классифицировать объекты исследования, структурировать изучаемый материал, аргументировать свою позицию, формулировать выводы и заключения;
- анализировать наблюдаемые явления и объяснять причины их возникновения;
- на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, мысленного эксперимента, прогнозирования;
- выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные;
- извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать;
- готовить сообщения и презентации с использованием материалов, полученных из Интернета и других источников.

предметных:

- обеспечить достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы;
- создать основу для самостоятельного успешного усвоения новых знаний, умений, видов и способов деятельности.

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Введение

Астрономия, ее значение и связь с другими науками
Строение Солнечной системы
Строение и эволюция Вселенной

ОУД.09 ИНФОРМАТИКА

1.2. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя

для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

• метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

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

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

- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

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

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

• предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

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

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

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

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях 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.

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	110
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</i>	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Введение

1. Информационная деятельность человека
2. Информация и информационные процессы
3. Средства ИКТ
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов
5. Телекоммуникационные технологии

ОУД.10 ХИМИЯ

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной 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).

-

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

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

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

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

- готовность к продолжению образования и 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;

- владение способностью противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.

• 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.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	159
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	106
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	53
зачетные занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	53
в том числе : внеаудиторная самостоятельная работа: работа над материалом учебников, конспектом лекций; выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, поиск информации в сети Интернет, подготовка материала для исследовательской (проектной) деятельности (тематика самостоятельной работы); подготовка к лабораторным и практическим занятиям, оформление отчетов по выполненным работам выполнение индивидуального проекта	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Введение. Науки о природе.

Органическая химия

Углеводороды, применение углеводородов. Алканы.

Кислородосодержащие органические вещества.

Азотосодержащие органические вещества Амины. Анилин, его практическое значение.

Общая и неорганическая химия

Химия и экология

ОУД.11 БИОЛОГИЯ

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

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

- освоение знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, о выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, в развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в возможности познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдению правил поведения в природе.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле. Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой. Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями является одним из необходимых условий сохранения жизни на планете. Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера). Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

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

- **личностных:**

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

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

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

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

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

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

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

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области – биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
- **предметных:**
 - сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
 - владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми при – биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
 - сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
 - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	54
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе:	
Подготовка сообщений	20
Подготовка рефератов	15
Подготовка презентаций	19
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированного зачёта

1.6. Содержание учебной дисциплины

Учение о клетке
 Основы генетики и селекции
 Эволюционное учение
 Происхождение и начальные этапы развития жизни на земле
 Происхождение человека. Организм человека.
 Основы экологии. Биосфера и человек.

ОУД.12.1 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» предназначена для изучения татарского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП

СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Рабочая программа по курсу «Родная литература» направлена на решение важнейшей задачи современного образования – воспитание гражданина, патриота своего Отечества. Образовательные задачи курса связаны, прежде всего, с формированием умений читать, комментировать, анализировать и интерпретировать художественный текст. Родная художественная литература, как одна из форм освоения мира, отражает богатство и многообразие духовной жизни человека, влияет на формирование нравственного и эстетического чувства обучающегося. В родной литературе отражается общественная жизнь и культура России, национальные ценности и традиции, формирующие проблематику и образный мир русской литературы, ее гуманизм, гражданский и патриотический пафос. Назначение курса – содействовать воспитанию эстетической культуры обучающихся, формированию интереса к чтению, освоению нравственных, гуманистических ценностей народа, расширению кругозора, развитию речи студентов.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Содержание программы учебной дисциплины «Родная литература» направлено на достижение следующих целей: воспитание ценностного отношения к родной литературе как хранителю культуры, включение в культурно-языковое поле своего народа; приобщение к литературному наследию своего народа; формирование причастности к свершениям и традициям своего народа, осознание исторической преемственности поколений, своей ответственности за сохранение культуры народа; формирование общего представления об историко-литературном процессе; обогащение активного и потенциального словарного запаса, развитие у обучающихся культуры владения родным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета; получение знаний о родном языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, формирование аналитических умений отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров; поиск, систематизация и использование необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

1.4. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок базовых общеобразовательных дисциплин.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

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

- личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур 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 родной 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.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
рефераты	
презентации	
сочинение	
сообщение	
конспект	
Чтение произведений	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Татарская литература V- XIX вв.

Литература начало XX вв – середина XX вв

Новая татарская литература

УДП.12.2 РОДНОЙ ЯЗЫК

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплина «Родной язык» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

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

- формирование у обучающихся умения свободно владеть письменной речью;
- понимать на слух лексические единицы и грамматические явления;
- вести диалог на различные темы;
- 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.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

Учебная дисциплина «Родной язык» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких, экономика, политология, культурология, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок общеобразовательных дисциплин по выбору.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература», обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной литературной науки; грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной

профессиональной деятельности и объективное осознание роли языка компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной науки и новых 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)

- использование различных источников для получения новой информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов профессиональной сферы;

предметных:

- сформированность представлений о языке в современной научной картине мира; понимание роли языка в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- владение основополагающими литературными понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование терминологией и символикой;

- сформированность умения давать количественные оценки и выполнять упражнения по правилам;

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

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	110
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	73
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	45
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	37
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Введение

Язык и речь. Функциональные стили речи

Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Лексикология и фразеология

Морфемика, словообразование, орфография

Морфология и орфография

Синтаксис и пунктуация

УДП.12.3 ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ

1.1. Пояснительная записка

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История родного края» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО,

реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

1.2. Общая характеристика учебной дисциплины

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

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах.

При отборе содержания учебной дисциплины «История родного края» учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в блок общеобразовательных дисциплин по выбору.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «История родного края» обеспечивает достижение

студентами следующих **результатов:**

• личностных:

— сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам;

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

— готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

• **метапредметных:**

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

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

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

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

— умение 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.

• **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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные этапы развития Поволжья и связь с историей развития России;
- о многонациональности населения Поволжья и воспитание интернационализма у студентов;

- повторение основных вех развития страны;

- основные теоретические понятия и термины, необходимые для понимания истории Республики Татарстан;

- особенности исторического развития Республики Татарстан;

- культурные и национальные традиции Республики Татарстан.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выделять этапы и даты исторического развития среднего Поволжья;

- воспринимать историю Республики Татарстан во взаимосвязи развития истории России;

- отмечать национальное и культурное своеобразие Республики Татарстан;

- использовать в речи исторические понятия, помогающие дать более точную и выразительную характеристику развития Республики Татарстан.

1.5. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
--------------------	------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	110
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	73
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	45
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	37
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

1.6. Содержание учебной дисциплины

Первобытное общество на территории Среднего Поволжья

Древние тюрки и ранние тюркские государства в Евразии

Волжская Булгария в X – начале XIII вв.

Волжская Булгария и монгольские завоевания

Казанское ханство (1445 – 1556 гг.)

Народы Среднего Поволжья в составе русского государства

Среднее Поволжье в составе Российской империи XVIII в.

Казанская губерния в первой половине XIX в.

Казанская губерния в пореформенный период

Казанская губерния в начале XX в. (1900-1916г.)

События в России с февраля по октябрь 1917 г. и Казанский край

Татарская республика в 20-е гг. XX в.

ТАССР в конце 20 – 30 гг.

Республика в годы Великой Отечественной войны

ТАССР во второй половине 40-х – начале 50-х гг.

Республика в середине 50-х – начале 60-х гг.

Республика со второй половины 60-х до конца 80-х гг.

Татарстан в 90-е год

3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01. Основы философии

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен **уметь**:

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

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

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени

Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков

Тема 1.2. Философия нового и новейшего времени

Раздел 2. Философия как учение о мире и бытии

Тема 2.1. Категории бытия и небытия в истории философии

Тема 2.2. Материя, движение, пространство, время

Раздел 3. Человек-сознание-познание.

Тема 3.1. Человек как главная философская проблема

Тема 3.2. Проблема сознания

Тема 3.3. Учение о познании

Раздел 4. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусства)

Тема 4.1. Философия и научная картина мира

Тема 4.2. Философия и религия

Тема 4.3. Философия и искусство

Раздел 5. Социальная жизнь

Тема 5.1. Философия и история

Тема 5.2. Философия и культура

Тема 5.3. Философия и глобальные проблемы современности

ОГСЭ.02. История

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

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

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI в.в.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение международных организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

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

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	24
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Человечество на этапе перехода к информационному сообществу

Тема 1.1. Информационная революция и информационное сообщество

Тема 1.2. Формирование инновационной модели общественного развития.
 Тема 1.3. Собственность, труд и творчество информационного сообщества.
 Тема 1.4. Россия – переход к рыночной экономике

Раздел 2. Распад мировой социалистической системы

Тема 2.1. Страны Восточной Европы и СССР на рубеже 20-21 в.в.: выбор нового пути развития.

Тема 2.2. Модернизационные процессы в США и странах Европы на рубеже 20-21 в.в.

Тема 2.3. Россия на пути становления демократического общества.

Раздел 3. Глобализация общественного развития на рубеже 20-21 в.в..

Тема 3.1. Интернационализация экономики и формирование информационного пространства.

Тема 3.2. Интеграционные и дезинтеграционные процессы в мире после окончания «холодной войны».

Тема 3.3. ООН, НАТО, ЕС – назначение и основные направления их деятельности.

Тема 3.4. Становление новой структуры миропорядка

Тема 3.5. Локальные конфликты и проблемы национального суверенитета в глобализованном мире.

Раздел 4. Кризис политической идеологии и представительной демократии на рубеже 20-21 в.в.

Тема 4.1. Современная глобальная и социал-демократическая идеология.

Тема 4.2. Попытка формирования идеологии «третьего пути». Антиглобализм.

Тема 4.3. Религия и церковь в современной общественной жизни. Экуменизм.

Тема 4.4. Духовная жизнь и мировая культура на рубеже 20-21 в.в

ОГСЭ.03. Иностранный язык

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

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

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.

ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	166

контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация - экзамен</i>	

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Совершенствование лексико-грамматических навыков

Раздел 2 . Совершенствование навыков устной и письменной речи

Раздел 3. Формирование навыков написания писем на английском языке;

формирование навыков перевода текстов по специальности

Раздел 4. Развитие лексико-грамматических навыков

Раздел 5. Развитие навыков диалогической и монологической речи

Раздел 6. Совершенствование лексико-грамматических навыков

Раздел 7. Развитие навыков аудирования и устной речи

Раздел 8. Совершенствование грамматических навыков и устной речи

ОГСЭ.04. Физическая культура

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

- о роли физической культуры в общеобразовательном профессиональном и социальном развитии человека

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	162
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	<i>не предусмотрено</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
<i>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</i>	

Содержание учебной дисциплины

Теоретический раздел. Социально-биологические основы физической культуры и спорта.

Раздел 1. Легкая атлетика.

Тема 1.1. Бег на короткие дистанции

Тема 1.2. Бег на длинные дистанции

Тема 1.3. Прыжки в длину. Прыжки в высоту.

Тема 1.4. Метание гранаты. Толкание ядра.

Раздел 2. Гимнастика.

Тема 2.1. Гимнастика.

Раздел 3. Спортивные игры.

Тема 3.1. Баскетбол.

Тема 3.2. Волейбол.

Раздел 4. Лыжный спорт.

Тема 4.1. Лыжная подготовка.

Раздел 5. Спортивные игры.

Тема 5.1. Волейбол.

Тема 5.2. Баскетбол.

Тема 5.3. Мини-футбол.

ОГСЭ. 05 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта по профессии/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих: дисциплина входит в цикл ОГСЭ.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

пользоваться нормативной и специальной литературой;

органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;

пользоваться инструментами для карвинга;

подавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;

разрабатывать новые виды оформления;

применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность,

композиционное чувство и художественный вкус;

проявлять свою творческую индивидуальность;

знать:

основные понятия и направления в области эстетики;

категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции;

элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции; композицию, элементы и приёмы построения композиции, композиционное единство;

основы рисования и лепки;

дизайн: основные понятия, виды;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;

основные приемы изготовления украшений;

основы карвинга;

правила подбора профессионального инструмента для карвинга;

технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;

требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

1.4.Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51
в том числе:	
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
-Сообщение и рефераты,	
- работа с нормативной и дополнительной литературой	
Итоговая аттестация в форме ДЗ	

Содержание учебной дисциплины

Введение. Основы эстетики и дизайна

Основы рисования и лепки

Искусство украшения кулинарных и кондитерских изделий

ОГСЭ.5 Основы естествознания

1.1. Пояснительная записка

Рабочая программа разработана за счет вариативной составляющей основной образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена: по специальности: 19.02.10 **Технология общественного питания**

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**:*

У1 -приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: подробную характеристику, структуру и свойства белков, углеводов, жиров и других компонентов пищи;

У2 -объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, охраны окружающей среды;

У3 - выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;

У4 - работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;

У5 - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: 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 учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:*

31. Пищевую ценность и качество продуктов; основы питания и биохимия пищеварения; основы физико-химических и биохимических изменений основных пищевых веществ, при различных видах переработки и хранения пищевого сырья и продуктов питания; пищевые добавки и их значение при производстве продуктов питания целевого назначения, а также природные токсиканты и загрязнители пищевого сырья и продуктов. Пищевые добавки, эффективно используемые в последнее время в промышленности для улучшения органолептических свойств, изменения консистенции, повышения пищевой ценности, получения новых продуктов специального назначения, ускорения технологических процессов, увеличения продолжительности хранения, замедления микробиологических и биохимических процессов, протекающих в пищевом сырье и продуктах питания при производстве и хранении.

31 - смысл понятий: естественнонаучный метод познания.

32 - вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира

1.4.Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
В том числе: внеаудиторная самостоятельная работа: работа над материалом учебников, конспектом лекций; выполнение индивидуальных заданий, творческие работы разных видов, поиск информации в сети Интернет, подготовка материала для исследовательской (проектной) деятельности (тематика самостоятельной работы); подготовка к лабораторным и практическим занятиям, оформление отчетов по выполненным работам	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебной дисциплины

Пищевая ценность и качество пищевых продуктов.

Основные понятия биохимии пищеварения

Основные компоненты пищевых продуктов

Углеводы

Жиры

Аминокислоты

Белки. Витамины. Минеральные вещества

3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.1. Математика

Дисциплина «Математика» входит в математический и общий естественно-научный цикл дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	42
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
в том числе:	
выполнение практических заданий по тематике внеаудиторной самостоятельной работы	
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет	

Содержание учебной дисциплины

Введение

Комплексные числа

Элементы линейной алгебры

Элементы аналитической геометрии

Основы математического анализа

Основные численные методы

ЕН.2 Экологические основы природопользования

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.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина "Экологические основы природопользования" входит в естественнонаучный цикл.

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

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

- распознавать взаимосвязь рационального использования природных ресурсов и экологического равновесия окружающей среды;
- прогнозировать последствия заражения окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами;
- пользоваться законодательной базой экологической безопасности.

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

- о современном состоянии окружающей среды России и планеты;
- о воздействии негативных экологических факторов на человека;
- правовые вопросы экологической безопасности;
- о планетарных экологических проблемах и путях ликвидации экологических катастроф.

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
в том числе:	
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа:</i>	
Доклады по заданным темам	4
Создание презентации по заданной теме	5
Написание реферата по избранной теме	4
Подготовка сообщений по теме	5
<i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета.</i>	

Содержание учебной дисциплины

Особенности взаимодействия природы и общества.

Правовые и социальные вопросы природопользования

ЕН.3 Химия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базового уровня.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла.

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

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

У1. Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

У2. Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

У3. Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

У4. Готовить растворы с точно известной концентрацией;

У5. Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

У6. Определять кислотно-щелочные свойства растворов расчётным и опытным путём;

У7. Использовать лабораторную посуду и оборудование;

У8. Выбирать метод и ход химического анализа, определять направление химической реакции при изменении условий, подбирать реактивы и аппаратуру;

У9. Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

У10. Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

У11. Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

31. Основные понятия и законы химии;

32. Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа;

33. Классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - способы выражения концентрации растворов;

34. 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;

35. Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

36. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - классификацию и характеристику дисперсных систем;

37. Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

38. Основы аналитической химии;

39. Основные методы классического количественного, качественного и физико-химического анализа;

310. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

311. Методы и технику выполнения химических анализов;

312. Приемы безопасной работы в химической лаборатории.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	-
лекционные занятия	42
лабораторные занятия и практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа: - работа с литературой, конспектом - индивидуальные задания (рефераты) - индивидуальные задания (сообщения)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.6. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- 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;

- назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

1.2. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	67
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	45
в том числе:	
лекционные занятия	30
лабораторные занятия и практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа:	
- работа с литературой, конспектом	
- индивидуальные задания (рефераты)	
- индивидуальные задания (сообщения)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание учебной дисциплины

Основы микробиологии

Основы физиологии питания

Санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС, по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП. 02. «Физиология питания» входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы.

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

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

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

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

- 1.роль пищи для организма человека;
- 2.основные процессы обмена веществ в организме;
- 3.суточный расход энергии;
- 4.состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 5.роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структур питания;
- 6.физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 7.усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 8.понятие рациона питания;

- 9.суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 10.нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 11.назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- 12.методики составления рационов питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	45
в том числе:	
Лабораторно – практические работы	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по темам (выбор)	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, подготовленным педагогом); - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по темам (выбор)	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы; - оформление лабораторно-практической работы, подготовка к защите; - подготовка сообщения (компьютерной презентации) по темам (выбор)	
Итоговая аттестация в форме зачета	

Содержание учебной дисциплины

Пищевые вещества и их значение
 Пищеварение и усвояемость пищи.
 Рациональное питание
 Оценка качества пищевого сырья и продуктов

ОП 3 Организация хранения и контроль запасов сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательного стандарта по профессии/специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- У1- определять наличие запасов и расхода продуктов;
- У2-оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- У3-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

У4-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У5-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

У6-применять логистические методы, обеспечивающие оптимальное функционирование каналов товародвижения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 31-ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;
- 32 -общие требования к качеству сырья и продуктов;
- 33-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- 34 -методы контроля качества продуктов при хранении;
- 35-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- 36 -виды снабжения;
- 37 -виды складских помещений и требования к ним;
- 38-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- 39 -методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;
- 310-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- 311-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- 312 -методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- 313 -правила оценки состояния запасов на производстве;
- 314 -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- 315 -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- 316 -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- 317 - специфику логистического подхода к управлению материальными потоками
- 318 - функции, средства и методы логистики;
- 319 - организацию тарного и весового хозяйства.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
-Сообщение и рефераты,	
- работа с нормативной и дополнительной литературой	
Итоговая аттестация в форме ДЗ	

Содержание учебной дисциплины

Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Организация снабжения, складского и тарного хозяйства

Методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 1) использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- 2) использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- 3) применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- 4) *владеть новыми информационными технологиями в информационных системах.*

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
в том числе	
выполнение домашних заданий	4
работа с учебной литературой и интернет-ресурсами	14
проработка материала по конспекту лекций	4
создание презентаций	8
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины

Информационные технологии и технические средства автоматизированных систем в условиях современного развития профессиональной деятельности

Системное и прикладное программное обеспечение

Технологии использования глобальной сети Internet в профессиональной деятельности
 Технологии создания презентации в программе MS PowerPoint
 Технологии подготовки текстовых документов в MS Word и автоматизированной
 обработки документов с использованием специальных программ
 Технологии работы с массивами информации в базе данных MS Access
 Технология обработки числовой информации. Автоматизация калькуляционных
 расчётов в MS Excel
 Информационная и компьютерная безопасность

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1-применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;

У2-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

У3-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

У4-приводить несистемные величины измерений в соответствии действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

У5-обеспечивать последовательность и контролировать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1-основные понятия метрологии;

З2- задачи стандартизации, её экономическую эффективность;

З3-формы подтверждения соответствия;

З4-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

З5 - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

З6 - способы и методы организации контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	81
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	27
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего):	27
-Сообщение и рефераты,	
- работа с нормативной и дополнительной литературой	
Итоговая аттестация в форме ДЗ	

Содержание учебной дисциплины

Предмет, задачи, методы управления качеством

Управление качеством на различных стадиях производства

Основы метрологии

Основы стандартизации и сертификации

ОП.6. Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Пояснительная записка

Программа общепрофессиональной учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» предназначена для изучения правовых основ в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1.3. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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;

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	159
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	106
в том числе:	
Практические работы	53
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	53

в том числе:	
-самостоятельная работа -доклады; -сообщения; -презентации и др.	53
Итоговая аттестация в форме	Экзамена

1.6. Содержание учебной дисциплины

Основные разделы

Основы права

Основы конституционного права Российской Федерации

Гражданское право

Правовое регулирование предпринимательской деятельности в РФ

Административное право

Трудовые правоотношения и основания их возникновения

Частное право

ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины Основы экономики менеджмента и маркетинга является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих служащих: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

У.1 – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

У.2 – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У.3 – рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У.4 – определять наличие запасов и расход продуктов.

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

3.1 – основы финансовой грамотности

3.2 – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

3.3 – общие требования к качеству сырья и продуктов;

3.4 – методы контроля качества продуктов при хранении;

3.5 – виды снабжения;

3.6 – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	35
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе внеаудиторной самостоятельной работы:	20

самостоятельное изучение тем (доклады, подготовка к тестам, проверочным работам и др.)	15
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

1.5. Содержание учебной дисциплины

Основные разделы

Микроэкономика, основные понятия

Макроэкономика

ОП.8 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины Охрана труда является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Результаты 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;

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	

практические работы	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего): - составление таблицы - ответы на вопросы устно и письменно - сообщение на тему	18
Итоговая аттестация	Тест-контроль

1.5. Содержание учебной дисциплины

Основные разделы

Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности
Производственная санитария и гигиена труда
Требование безопасности к технологическим производствам
Электробезопасность и пожаробезопасность

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

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

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

У.1 Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У.2 Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У.3 Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У. 4 Применять первичные средства пожаротушения;

У.5 Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У.6 Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У.7 Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У.8 Оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

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

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

3.3 Основы военной службы и обороны государства;

3. 4 Задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

3.5 Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

3.6 Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

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

3.7 Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

3.8 Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная внеаудиторная работа обучающегося в том числе: сообщение, рефераты, презентации.	36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

1.5. Содержание учебной дисциплины

Основные разделы

Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту

Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Управление безопасностью жизнедеятельности

Способы защиты населения от оружия массового поражения

Основы обороны государства и воинская обязанность

Значение медицинских знаний при ликвидации последствий ЧС

ОП.10 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1 Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель преподавания ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров»: - изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и

целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения. Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «Химия», «Микробиология, физиология питания и санитария», «Технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих обучающимся приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях обучающиеся решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение обучающимися навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В результате изучения предмета обучающийся **должен знать** :

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета обучающийся **должен уметь** :

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	54
в том числе:	
Самостоятельные работы	22
теоретические занятия	54
лабораторно - практические занятия	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

1.5. Содержание учебной дисциплины **Основные разделы**

Введение. Общая часть товароведения
 Плодоовощные товары
 Зерно и продукты его переработки
 Молочные продукты
 Рыбные продукты
 Мясные продукты
 Яйца и яичные товары. Пищевые жиры
 Вкусовые товары.
 Кондитерские товары

ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- У.1- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учёту расчётных операций;
- У.2 -оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учёту материалов;
- У.3- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учёту внеоборотных активов;
- У.4 -оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учёту заработной платы;
- У. 5- калькулировать полную себестоимость готовой продукции;
- У.6- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры при продажах;
- У.7- заполнять отчётные документы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- З.1 - нормативные документы, лежащие в основе бухгалтерского учёта;
- З.2-нормативные документы по учёту денежных средств и материально-производственных запасов;
- З.3- порядок документального оформления операций с денежными средствами;
- З.4- порядок учёта материалов на складе и в бухгалтерии;
- З.5- нормативные документы по учёту внеоборотных активов;
- З.6- порядок, способы амортизации основных средств и нематериальных активов;
- З.7- законодательную и нормативную базу по учёту оплаты труда;
- З.8- систему бухгалтерских счетов по учёту готовой продукции и её продажи;
- З.9- виды себестоимости, виды бухгалтерских балансов;
- З.10- систему бухгалтерских счетов по учёту прибыли, убытков.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
--------------------	------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	42
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
- подготовка рефератов	
- подготовка презентаций	
- подготовка докладов	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

1.5. Содержание учебной дисциплины

Основные разделы

Общая характеристика бухгалтерского учета, его предмет и метод

Бухгалтерский баланс

Система счетов бухгалтерского учета

Техника и формы бухгалтерского учета

Учет основных средств и нематериальных активов

Учет производственных запасов, готовой продукции и ее реализации

Учёт материалов на складе и в бухгалтерии

Учет расчетов по оплате труда

Учёт финансовых результатов

Порядок документального оформления операций с денежными средствами и расчётных операций. Бухгалтерская отчетность.

3.7. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована **при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»** при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- 1) разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- 2) расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- 3) организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- 4) подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- 5) контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- 6) разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд национальной и зарубежной кухонь

уметь:

- У.1 - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- У.2 - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У.3 - проводить расчеты по формулам;
- У.4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У.5 - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У.6 - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- У.7 - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных национальных блюд и блюд зарубежной кухни.

знать:

- 3.1- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- 3.2- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- 3.3- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 3.4- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- 3.5- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- 3.6- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- 3.7- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.8- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- 3.9- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 3.10- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- 3.11- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.1- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.13- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 3.14- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- 3.15- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- 3.16- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде
- 3.17- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд национальной и зарубежной кухни;
- 3.18- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд национальной и зарубежной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего – 489 часа, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 273 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 182 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 91 часа.
- учебной и производственной практики – 216 часа.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	273
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	182
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	91
курсовые работы	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	91
Учебная практика	108
Производственная практика	108
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- 1) разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- 2) расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- 3) проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- 4) организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- 5) приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- 6) сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 7) декорирования блюд сложными холодными соусами;
- 8) контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- 9) *разработки ассортимента холодных блюд и закусок национальной и зарубежной кухни*

уметь:

- У.1-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- У.2-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У.3-проводить расчеты по формулам;
- У.4 -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У.5 -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- У.6 -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- У.7 -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- У.8 *-выбирать температурный и временной режим при подаче сложной холодной кулинарной продукции национальной кухни;*
- У.9 *-выбирать температурный и временной режим при подаче сложной холодной кулинарной продукции зарубежной кухни;*
- У.10 *-использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной кухни;*
- У.11 *-использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции зарубежной кухни.*

знать:

- З.1-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- 3.2-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- 3.3-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 3.4-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- 3.5-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;
- 3.6-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
- 3.7-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- 3.8-температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- 3.9-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- 3.10-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- 3.11-правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- 3.12-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- 3.13-технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюда из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 3.14-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- 3.15-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- 3.16-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.17-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- 3.18-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- 3.19-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.20-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 3.21-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- 3.22-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- 3.23-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- 3.24-ассортимент лёгких и сложных холодных закусок национальной кухни;
- 3.25-ассортимент лёгких и сложных холодных закусок, блюд и соусов зарубежной кухни;
- 3.26-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной кухни;
- 3.27-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции зарубежной кухни;
- 3.28 - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной кухни;
- 3.29-технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции зарубежной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 504 часов, в т.ч.:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 360 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 240 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 120 часов.
- учебной и производственной практики – 144 часа.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	360
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	240
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	120
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	120
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- 1) разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 2) организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3) приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

4) контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

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

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

8) сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

9) контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

уметь:

У.1-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.2-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.3-проводить расчеты по формулам;

У.4-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;

У.5-супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У.6-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.7-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У.8-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

У.9 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;

У.10 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни;

У.11 -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;

У.12 -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни.

знать:

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

3.2- сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

3.3-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 3.4-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; 3.5-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

3.6- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

3.7-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

3.8-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

3.9-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

3.10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

- 3.12-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 3.13-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов
- 3.14-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- 3.15-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 3.16-правила соусной композиции горячих соусов;
- 3.17-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 3.18-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 3.19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 3.20-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 3.21-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.22-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы
- 3.23-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 3.24-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.25-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.26-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 3.27-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 3.28-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 3.29-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 3.30-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 3.31-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- 3.32-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 3.33-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 3.34-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.35-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- 3.36-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.37-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- 3.38-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов национальной кухни;
- 3.39-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов зарубежной кухни;
- 3.40-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;
- 3.41-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни;
- 3.42 - технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции

национальной кухни;

3.43-технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 520 часов, в т.ч.:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 376 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 251 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 125 часов.
- учебной и производственной практики – 144 часа.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	376
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	251
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	126
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	125
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессиям 12901 «Кондитер», 16472 «Пекарь» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

1. Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
2. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
3. Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
4. Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. Контроля качества и безопасности готовой продукции;
6. Организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
7. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

У 1-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У 2-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У 3-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У 4-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

У 5-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 6-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У 7-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У 8-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

У 9-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

У 10-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.

знать:

З 1-ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 2-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 3-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 4-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 5-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 6-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;

3 7-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

3 8-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

3 9-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

3 10-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

3 11-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

3 12-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

3 13-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

3 14-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3 15-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –474 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 258 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часов;

Самостоятельной работы обучающегося – 86 часа.

Учебной и производственной практики – 216 часа.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	258
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	172
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	86
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	86
Учебная практика	108
Производственная практика	108
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных**

холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление холодных сложных десертов;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер», 16472 «Пекарь» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:**

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

уметь:

- У1-органолептически оценивать качество продуктов;
- У 2-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3-проводить расчеты по формулам;
- У4-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим;
- У 5- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У 6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У 7- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У 8-оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У 9- оформлять документацию;
- У 10-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки холодных и горячих сладких блюд национальной кухни.

знать:

- З 1-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- З 2-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- З 3-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- З 4- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- З 5-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- З 6-технологии приготовления сложных холодных десертов;
- З 7-фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- З 8- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- З 9-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- 3 10-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- 3 11- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- 3 12-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- 3 13-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- 3 14-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 3 15-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 3 16-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 3 17-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- 3 18-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 3 19-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 320-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, блюд национальной кухни;
- 3 21- варианты оформления, правила и способы презентации блюд национальной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего –450 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;

Самостоятельной работы обучающегося – 78 часов.

Учебной и производственной практики – 216 часов.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	78
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация работы структурного подразделения**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», 12901 «Кондитер», 16472 «Пекарь» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

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

уметь:

- У.1 -рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- У.2 -вести табель учета рабочего времени работников;
- У.3 -рассчитывать заработную плату;
- У.4 -рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- У.5 -организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- У.6 -организовывать работу коллектива исполнителей;
- У.7 -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- У.8 -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 174 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –102 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 34часов;
 учебной и производственной практики –72часа.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	17
курсовые работы	17
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1 Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

ПО1-приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд

уметь:

У1- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У2- определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и напиткам;

У3- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков;

У4- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков;

У5- оценивать качество готовых блюд;

У6- *использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд и напитков национальной кухни;*

У7- *использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд и напитков зарубежной кухни;*

знать:

З1- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству блюд и напитков;

З2- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд и напитков;

- 33- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и напитков;
- 34- правила проведения бракеража;
- 35- способы сервировки и варианты оформления;
- 36- правила охлаждения и хранения блюд и напитков;
- 37- температурный режим хранения блюд и напитков температуру подачи;
- 38- требования к качеству блюд и напитков;
- 39- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- 310- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд и напитков национальной кухни;
- 311- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд и напитков зарубежной кухни.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего – 560 часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 308 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 205 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 103 часов;
- учебной и производственной практики – 252 часов.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	308
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	205
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	110
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	103
Учебная практика	144
Производственная практика	108
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

3.8. Программы учебной, производственной (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практик

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей 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 работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.9. Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы указанной специальности.

Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускника к видам профессиональной деятельности и оценки сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным стандартом по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ППССЗ обеспечивает: -выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; -освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды. При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работ:

Кабинеты: социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории:
химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии,
санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс:
спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Оснащенность баз практик

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится в учебно-лабораторном комплексе образовательной организации.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения учебной и производственной практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическим, печатными и электронными изданиями, учебно-методической документацией и материалами

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно- библиографические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным циклам дисциплин и профессиональным модулям.

По каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю сформированы учебно- методические комплексы, содержащие: рабочие программы УД, ПМ, УП, ПП; календарно- тематические планы по УД, МДК, УП, ПП; методические указания для студентов по выполнению практических/лабораторных работ; методические указания для студентов по выполнению самостоятельной работы; методические указания по выполнению контрольных работ, указания по выполнению курсовых работ, конспекты лекций, презентации, контрольно-оценочные средства по текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие рабочие программы; для подготовки к государственной итоговой аттестации - методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ.

Для проведения уроков преподаватели используют презентации, видеофильмы, DVD и CD диски, образовательные ресурсы Интернета.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной

работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает входной, текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся

Текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК. Формами проведения текущего контроля могут быть: опрос, контрольные работы (письменные, тестовые и др.), экспертная оценка выполнения самостоятельной работы с применением активных и интерактивных форм. Текущий контроль проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и уровня формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

В учебном плане установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

1) *С учетом времени на промежуточную аттестацию:* экзамены по дисциплинам, МДК, экзамен (квалификационный) по ПМ.

2) *Без учета времени на промежуточную аттестацию:* зачеты по дисциплинам, дифференцированные зачеты по дисциплинам, учебной практике (УП), производственной (ПП) практике (по профилю специальности, преддипломной), курсовой работе.

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 5 недель. В течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение: аттестация проводится как после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, так и в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Дифференцированные зачеты по УП и ПП проводятся за счет объема времени, отведенного на УП и ПП.

Зачеты и дифференцированные зачеты по дисциплине, курсовой работе проводятся за счет объема времени, отводимого на их изучение.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается в промежуточной аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

Экзамен (квалификационный) проводится после освоения программы модуля и представляет процедуру независимой оценки результатов обучения с участием работодателей – носителей профессионального контекста. Расписание консультаций и экзаменов по профессиональным модулям согласовывается с работодателем. Экзамен

(квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ООП» ФГОС СПО. Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» с выставлением дифференцированной оценки в ведомость. В зачетной книжке и в выписке к диплому проставляется оценка.

Для промежуточной аттестации обучающихся по учебным дисциплинам (МДК) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их профессиональной деятельности в качестве экспертов привлекаются работодатели.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, МДК в составе профессиональных модулей разрабатывают преподаватели образовательной организации.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации согласовываются с работодателем.

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа является основным обязательным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной, профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выполняется в форме дипломной работы по темам, имеющим профессиональную направленность, актуальность и практическую значимость в соответствии с Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студента, осваивающего образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от темы, и как правило, включают в себя: титульный лист, лист содержания, введение; основную часть; заключение; список использованных источников; приложения.

- **Введение** - обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цели и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем; объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

- **Основная часть** - включает главы в соответствии с логической структурой изложения, название главы не должно дублировать название темы, формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы .

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во

время производственной практики (преддипломной), в ней содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Конкретная структура и содержание дипломной работы определяется ЦМК по специальности в зависимости от темы, определяется в Методических рекомендациях для студентов по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, которые разрабатываются преподавателями – руководителями выпускных квалификационных работ в соответствии с настоящими рекомендациями и утверждаются директором образовательной организации.

Оформление ВКР (ДП) осуществляется в соответствии с требованиями ОСТ, ЕСКД и иных нормативов, и определяются локальным актом - «Требования ГАПОУ СО «ЭКПТ» к оформлению выпускных квалификационных работ (дипломных работ)».

Результаты защиты дипломных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При определении оценки по защите дипломной работы учитываются:

- уровень актуальности и новизны темы и содержания;
- практическая значимость;
- степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки цели и задач;
- правильность определения объекта и предмета исследования;
- уровень и корректность использования в работе методов исследований;
- степень комплексности работы, применение в ней знаний, общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов; качество устного доклада выпускника: ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения;
- свободное владение материалом;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе (САПР);
- качество оформления пояснительной записки (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество таблиц, схем и иллюстраций, соответствие требованиям стандартов);
- качество оформления чертежей и приложений (общий уровень грамотности, соответствие требованиям стандартов);
- качество и обоснованность экономической части;
- оригинальность и новизна полученных результатов;
- отзыв руководителя и рецензия.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и

осуществляется после успешного освоения ППССЗ в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики в форме Портфолио студента.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Сроки проведения итоговой государственной аттестации определяются учебным планом:

- подготовка к государственной итоговой аттестации – 4 недели;
- государственная итоговая аттестация - 2 недели.

Порядок, сроки формирования ГЭК, требования к председателю, составу и членам ГЭК, основания допуска к ГИА, порядок организации и проведения, требования к структуре и оформлению ВКР, критерии оценки установлены в соответствии с Положением « О организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО», разработанном на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 и Программой ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в 12 полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ППССЗ обеспечена разработанными преподавателями дисциплин и профессиональных модулей учебно-методическими комплексами, включающими рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно-тематический план, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств.

ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная). Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной

техники.

В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение:

стандартный пакет Ms Office 2007, 2010, 2013, 2016г. (Word, Excel, Power Point)

обеспеченность ППСЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ППСЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» библиотечный фонд имеет 3 наименования отечественных журналов. Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебнометодическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В целях реализации компетентного подхода в образовательной организации используются активные и интерактивные формы проведения занятий (открытые уроки, разбор конкретных производственных ситуаций, метод проектов, групповые дискуссии, уроки- конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. В соответствии с требованиями ФГОС ППСЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых образовательной организацией в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Разработаны рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления ею, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно- методическое обеспечение учебной и производственной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы

государственной (итоговой) аттестации (ГИА).

6.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Кадровое обеспечение реализации ППССЗ Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории. Реализацию ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивают педагогические кадры имеющие базовое образование.