

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Мамадышский политехнический колледж»»

(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)



СОГЛАСОВАНО

Руководитель организации/предприятия

_____ / _____ /

« 27 » августа 20 18 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «Мамадышский ПК»

_____ /Н.Н Егоров/

« 27 » августа 20 18 г

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

Протокол № 44

« 26 » августа 20 18 г.

**Основная образовательная программа
среднего профессионального образования**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация **Техник - технолог**

Программа подготовки – базовая

Форма обучения – очная

Мамадыш, 2018

Содержание

1. Общие положения.....	3
1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.2 Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.3.1 Цель (миссия) ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.3.2 Срок освоения ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	4
1.3.3 Трудоемкость ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	4
1.3. 4 Требования к абитуриенту	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:	4
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:	4
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	4
3. Компетенции выпускника ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения данной ООП СПО	4
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	5
4.1 График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени (в неделях)	7
4.2 Учебный план подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	9
4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и аннотации к ним.....	13
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	65
5.1 Педагогические кадры	65
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	65
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	65
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	66
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	66
6.2 Государственная итоговая аттестация 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	66
6.2.1 Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работы	66

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением (далее Колледж) с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г № 273-РФ (ред. От 13.07.2015 г «Об образовании в Российской Федерации»).
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г. №106-846 «Методические рекомендации по выполнению и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г, 17 ноября 2017 г) № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.07 Механизация сельского хозяйства, № 456, утверждённый 07.05.2014 г.
- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Мамадышский политехнический колледж» (далее ГАПОУ «Мамадышский ПК»).

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1 Цель (миссия) ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате обучения выпускник будет способен организовать процесс и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

1.3.2 Срок освоения ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ООП СПО
среднее общее образование	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативный срок освоения ООП СПО базовой подготовке при очной форме получения 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.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

1.3. 4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- Аттестат об основном общем образовании.
- Аттестат об среднем общем образовании

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

-организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:

-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.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

-Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3. Компетенции выпускника ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения данной ООП СПО

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.1. 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с п.19 Типового положения о СПО и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом специальности; рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания студентов; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 График учебного процесса и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

2.График учебного процесса

[illegible]

Т - Теоретическое обучение

У - Учебная практика

* - Неделя отсутствует

II - Производственная практика

Э - промежуточная аттестация

К - Каникулы

И - Итоговая аттестация

э(к) - экзамены(квалификационные)

III преддипломная

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	36	2	1	0	2	0	11	52
II курс	30	5	4	0	1	0	11	51
III курс	32	5	3	0	2	0	10	52
IV курс	22	3	5	4	2	6	2	44
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

4.2 Учебный план подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс		Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
				Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII
									17 нед (16,5 т/о+0,5 у/п)	22 нед (19,5 т/о+1,5 у/п+1 п/п)	17 нед (15 т/о+1 у/п+1 п/п)	22 нед (15 нед т/о+4 нед у/п+3 нед п/п)	17 нед (14,5 т/о+1,5 у/п+1 п/п)	23 нед (17,5 т/о+3,5 у/п+2 п/п)	17 нед (12,5 т/о+2,5 у/п+2 п/п)	13 нед (9,5 т/о+0,5 у/п+3 п/п)
О.00		Общеобразовательный цикл														
Учебные дисциплины	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	3./8/4.	2106	702	1404	475	0	426	407	252	153	94	72	0	0
ОБЩИЕ	ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78			30	48						
	ОУД.02	Литература	ДЗ	216	72	144	57		30	40	30	44				
	ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	231	77	154	146		42	42	35	35				
	ОУД.04	Математика	Э	351	117	234	50		62	41	53	20	58			
	ОУД.05	История	ДЗ	201	67	134	10		55	62	17					
	ОУД.06	Физическая культура	3.3.3.ДЗ	189	63	126	102		34	34	28	30				
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	10		35	35						
	ОУД.08	Астрономия	ДЗ	54	18	36	8		18	18						
ПО ВЫБОРУ из обязательных предметных областей	ОУД.09	Информатика	Э	162	54	108	60		51	20	37					
	ОУД.10	Химия	Э	201	67	134	22		36	22	52	24				
	ОУД.11	Биология	ДЗ	162	54	108	10						36	72		
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ	ОУД.12	Родной язык	ДЗ	117	39	78			33	45						
ОГСЭ.00		Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4/4/0.	747	249	498	324	0	0	0	0	30	190	140	90	48
ОГСЭ.01		Основы философии	ДЗ	56	8	48							48			
ОГСЭ.02		История		56	8	48	8						48			

ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	194	32	162	154						18	72	42	30
ОГСЭ.04	Физическая культура	3.3.3.3. ДЗ	324	162	162	162					30	42	24	48	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	117	39	78							34	44		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/3/.0.	312	104	208	36	0	0	0	0	76	80	20	32	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	10						20	20		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	10								32	
ЕН.03	Химия	ДЗ	204	68	136	16					76	60			
П.00	Профессиональный цикл	0/26/10	4318	1100	3218	752	40	186	385	360	533	248	596	490	420
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0/12/.0.	856	282	574	190	20	118	140	80	68	58	30	32	48
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	72	24	48	10		24	24						
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	48	16	32	16		16	16						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	102	34	68	20		34	34						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	28				48					
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	12						32			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	6								32	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	84	28	56	10	20					26	30		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	8			32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	28					68				
ОП.10	Обществоведение	ДЗ	112	34	78	10		44	34						
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	48	16	32	12				32					
ОП.12	Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок	ДЗ	72	24	48	30									48
ПМ.00	Профессиональные модули	0/14/10	3462	818	2644	562	20	68	245	280	465	190	566	458	372
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0/2/.1.	240	50	190	38	0	68	122	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	150	50	100	38		50	50						

УП.01	Учебная практика	ДЗ	54		54			18	36						
ПП.01	Производственная практика		36		36				36						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	0/1./2.	281	51	230	50	0	0	0	0	230	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	155	51	104	50					104				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	90		90						90				
ПП.02	Производственная практика		36		36						36				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	0/1./1.	567	129	438	100	0	0	0	0	0	190	248	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	387	129	258	100						100	158		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108		108							54	54		
ПП.03	Производственная практика		72		72							36	36		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/1./2.	423	105	318	116	0	0	0	0	0	0	318	0	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	315	105	210	116							210		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72		72								72		
ПП.04	Производственная практика		36		36								36		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	0/2./1.	264	52	212	28	0	0	0	0	0	0	0	212	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	156	52	104	28								104	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72		72									72	
ПП.05	Производственная практика		36		36									36	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	0/4./1	838	220	618	138	20	0	0	0	0	0	0	246	372
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ	282	94	188	48	20							69	119
МДК.06.02	Калькуляция и учет в общественном питании	ДЗ	132	46	86	22								40	46

МДК.06.03	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		74	24	50	18								25	25
МДК.06.04	Моделирование профессиональной деятельности		68	22	46	16								24	22
МДК.06.05	Технология и организация диетических блюд	ДЗ	102	34	68	34								34	34
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36		36									18	18
ПП.06	Производственная практика		144		144									36	108
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар	0/3./2.	849	211	638	92	0	0	123	280	235	0	0	0	0
МДК.07.01	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	75	25	50	10			24	26					
МДК.07.02	Экономические основы производственной деятельности		60	20	40	10			26	14					
МДК.07.03	Организация производства	ДЗ	90	30	60	10			23	37					
МДК.07.04	Организация обслуживания		105	35	70	12			32	38					
МДК.07.05	Техническое оснащение и организация рабочего места		48	16	32	10				32					
МДК.07.06	Технология приготовления простых и основных блюд	Э	255	85	170	40				61	109				
УП.07	Учебная практика	ДЗ	108		108				18	36	54				
ПП.07	Производственная практика		108		108					36	72				
Всего:		7/41/14	7483	2155	5328	1587	40	612	792	612	792	612	828	612	468
ПДП.00	Преддипломная практика														4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед.
								612	792	612	792	612	828	612	468
Консультации из расчета 4 часа на обучающегося в учебный год)		Всего	дисциплин и МДК					594	702	540	540	522	630	450	342
Государственная итоговая аттестация			учебной практики					18	54	36	144	54	126	90	18
			производственной практики					0	36	36	108	36	72	72	108
			преддипломной практики												144
1. Программа базовой подготовки			экзаменов					0	2	1	5	1	3	1	1
1.1.Выпускная квалификационная работа			дифференцированных зачетов					0	9	5	5	3	7	4	6
Выполнение выпускной квалификационной работы с 21 мая по 18 июня (всего 4 недели)							0	0	0	0	0	0	0	0	0
Защита выпускной квалификационной работы с 19 июня по 02 июля (всего 2 недели).							0	0	0	0	0	0	0	0	0

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и аннотации к ним

Аннотации рабочих программ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОУД.01 Русский язык

1. Место дисциплины в структуре ООП:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- 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; **Раздел 3**
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет -ресурсов и др.);

• метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
- 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 понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
 - сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
 - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
 - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
 - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
 - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
 - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
 - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
 - владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
 - сформированность 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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено;
 итоговая аттестация в форме экзамена

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи.

Тема 1.1. Язык и речь.

Тема 1.2. Функциональные стили речи и их особенности

Тема 1.3. Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи.

Раздел 2. Лексикология и фразеология.

Тема 2.1. Слово в лексической системе языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление

Тема 2.2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения. Лексика с точки зрения ее употребления. Активный и пассивный словарный запас.

Тема 2.3. Фольклорная лексика и фразеология. Лексические нормы.

Раздел 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.

Тема 3.1. Фонетические единицы.

Тема 3.2. Орфоэпические нормы.

Тема 3.3. Орфография.

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография.

Тема 4.1. Понятие морфемы как значимой части слова. Способы словообразования.

Тема 4.2. Орфография.

Раздел 5. Морфология и орфография.

Тема 5.1. Грамматические признаки слова. Имя существительное.

Тема 5.2. Имя прилагательное.

Тема 5.3. Имя числительное

Тема 5.4. Местоимение.

Тема 5.5. Глагол.

Тема 5.6. Причастие как особая форма глагола. Деепричастие как особая форма глагола.

Тема 5.7. Наречие. Слова категории состояния.

Тема 5.8. Предлог как часть речи. Союз как часть речи.

Тема 5.9. Частица как часть речи. Междометия и звукоподражательные слова.

Раздел 6. Синтаксис и пунктуация.

Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.

Тема 6.2. Простое предложение. Осложненное простое предложение.

Разработчик: Р. Н. Мингалеева - преподаватель.

ОУД.02 Литература

1. Место дисциплины в структуре ООП

дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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;
- 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 представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- 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.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;
 лабораторно-практических занятий - 20 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено;
 итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине 19 века.

Введение. Общая характеристика и своеобразие русской литературы.

Тема 1.2. А.С. Пушкин. Личность писателя. Жизненный и творческий путь.

Тема 1.3. М.Ю. Лермонтов. Личность писателя. Жизненный и творческий путь.

Тема 1.4. Н.В. Гоголь. Личность писателя. Жизненный и творческий путь.

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во 2-ой половине 19 века

Тема 2.1 Особенности развития русской литературы во 2-ой половине 19 века

Тема 2.2 А. Н. Островский. Жизненный и творческий путь писателя. Драма «Гроза»

Тема 2.3 И.А. Гончаров. Жизненный путь и творческая биография. Роман «Обломов».

Тема 2.4 И.С. Тургенев. Жизненный и творческий путь. Роман «Отцы и дети».

Тема 2.6 Н.С. Лесков. Сведения из биографии. Творчество писателя. Повесть-хроника «Очарованный странник».

Тема 2.5 Н.Г. Чернышевский. Краткий очерк жизни и творчества. Роман «Что делать?».

Тема 2.7 М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь. Сказки М.Е. Салтыкова-Щедрина. «История одного города».

Тема 2.8 Л.Н. Толстой. Жизненный путь и творческая биография. Роман-эпопея «Война и мир».

Тема 2.9 Ф.М. Достоевский. Сведения из жизни писателя. Роман «Преступление и наказание».

Тема 2. 10 А.П. Чехов. Сведения из биографии. Рассказы. Пьеса «Вишневый сад».

Раздел 3. Поэзия второй половины 19 века.

Тема 3.1 Ф.И. Тютчев. Жизненный и творческий путь. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева.

Тема 3.2 А.А. Фет. Жизненный и творческий путь. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета.

Тема 3.3 А.К. Толстой. Жизненный и творческий путь. Лирика А.К. Толстого.

Тема 3.4 Н.А. Некрасов. Жизнь и творчество. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».

Раздел 4. Зарубежная литература 19 века. Обзор.

Раздел 5. Русская литература на рубеже веков.

Тема 5.1 И.А. Бунин. Сведения из биографии. Лирика И.А. Бунина. Проза И.А. Бунина.

Тема 5.2 А.И. Куприн. Сведения из биографии. Повести «Гранатовый браслет», «Олеся».

Раздел 6. Поэзия начала века.

Тема 6.1 Серебряный век русской поэзии. Символизм. Акмеизм. Футуризм. Новокрестьянская поэзия.

Тема 6.2 М.Горький. Сведения из биографии. Романтические рассказы. Пьеса «На дне».

Тема 6.3 А.А.Блок. Сведения из биографии. Лирика А.А.Блока. Поэма «Двенадцать».

Раздел 7. Особенности развития литературы 1920-х годов.

Тема 7.1. В.В. Маяковский. Сведения из биографии. Лирика поэта.

Тема 7.2. С.А. Есенин. Сведения из биографии. Лирика поэта.

Тема 7.3 А.А.Фадеев. Сведения из биографии. Роман «Разгром».

Раздел 8. Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов.

Тема 8.1 М.И.Цветаева. Сведения из биографии. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой.

Тема 8.2 О.Э.Мандельштам. Сведения из биографии. Особенности поэзии О.Э.Мандельштама.

Тема 8.3 А.П.Платонов. Сведения из биографии. Рассказ «В прекрасном и яростном мире»

Тема 8.4 И.Э.Бабель. Сведения из биографии. Особенности поэтики прозы Бабея.

Тема 8.5 М.А.Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман-эпопея «Тихий Дон».

Тема 8.6 М.А.Булгаков. Обзор жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита».

Раздел 9. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Тема 9.1 А.А.Ахматова. Жизненный и творческий путь. Лирика.

Тема 9.2 . Б.Л.Пастернак. Сведения из биографии. Основные мотивы лирики.

Раздел 10. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов.

Тема 10.1. Литература 50–80-х годов.

Тема 10.2 Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы. А.И. Солженицын. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

Тема 10.3 Творчество поэтов в 1950—1980-е годы. А.Т.Твардовский. Обзор творчества.

Тема 10.4 Драматургия 1950—1980-х годов. А.В.Вампилов. Обзор жизни и творчества. Драма «Утиная охота».

Раздел 11. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов.

Тема 11.1 Три волны эмиграции.

Раздел 12. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.

Тема 12.1. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.

Тема 12.2. Зарубежная литература.

Тема 12.3 Современный литературный процесс.

Разработчик: Н.З.Тимербаева - преподаватель.

ОУД.03 Английский язык

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОУД.03 общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

• личностных:

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 154 часа, в том числе:

практическая подготовка обучающегося – 146 часов,

теоретические занятия - 8 часов,

консультации - 0,

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено;

итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основное содержание

Введение

Тема 1.1. Знакомство

Тема 1.2. Мой дом - моя крепость

Тема 1.3 Стиль жизни

Тема 1.4 Образование

Тема 1.5 Страноведение

Раздел 2. Профессионально-ориентированное содержание

Тема 2.1 Защита окружающей среды

Тема 2.2 Наука и техника

Тема 2.3 Работа и учеба за рубежом.

Разработчик: Л.Ф. Абдуллина.

ОУД.04 Математика.

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОУД.04 общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

• личностных:

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

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

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

• предметных:

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

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

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

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

- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
- сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено;
 итоговая аттестация в форме экзамена.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Развитие понятия о числе.

Тема 1.1 Развитие понятия о числе.

Раздел 2. Функции, их свойства и графики

Тема 2.1 Функции, их свойства и графики

Раздел 3. Начала стереометрии.

Тема 3.1 Начала стереометрии.

Раздел 4. Параллельность в пространстве.

Тема 4.1 Параллельность в пространстве.

Раздел 5. Тригонометрические функции, уравнения

Тема 5.1 Тригонометрические функции

Тема 5.2. Тригонометрические уравнения

Раздел 6. Перпендикулярность в пространстве

Тема 6.1. Перпендикулярность в пространстве

Раздел 7. Преобразование тригонометрических выражений

Тема 7.1. Преобразование тригонометрических выражений

Раздел 8. Многогранники.

Тема 8.1. Многогранники

Раздел 9. Производная

Тема 9.1. Производная

Раздел 10. Степени и корни. Степенные функции.

Тема 10.1. Степени и корни.

Тема 10.2 Степенные функции.

Раздел 11. Круглые тела

Тема 11.1. Круглые тела

Раздел 12. Показательная и логарифмическая функции

Тема 12.1. Показательная и логарифмическая функции

Тема 12.2. Логарифмические уравнения и неравенства.

Раздел 13. Первообразная и интеграл

Тема 13.1. Первообразная и интеграл

Раздел 14. Объем и площадь поверхности

Тема 14.1 Объем и площадь поверхности

Раздел 15. Элементы математической статистики, комбинаторики и теории вероятностей

Тема 15.1. Элементы математической статистики, комбинаторики и теории вероятностей

Раздел 16. Координаты и векторы

Тема 16.1 Координаты и векторы

Раздел 17. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.

Тема 17.1 Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.

Разработчик: Аглямова А.Н. – преподаватель.

ОУД.05 История

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОУД.05 общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- 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;

- 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.

Программой предусматривается расширение и углубление межпредметного взаимодействия в обучении истории не только в исторических образовательных областях, но и во всем комплексе изучаемых дисциплин естественно-научного и гуманитарного циклов.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудио-материалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **134 часа**, в том числе:

теоретических - **124 часа**;

лабораторных и практических работ - **10 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено;

итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение.

Введение. Для чего и как изучают историю.

Концепции исторического развития.

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.

Происхождение человека.

Люди эпохи палеолита.

Неолитическая революция и ее последствия.

Раздел 2. Цивилизации древнего мира.

Древнейшие государства.

Индия и Китай в древности.

Древняя Греция.

Древний Рим.

Культура и религия Древнего мира.

Контрольная работа №1 по теме: «Цивилизации древнего мира».

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.

Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

Возникновение ислама. Арабские завоевания.

Византийская империя.

Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе.

Основные черты западноевропейского феодализма.

Средневековый западноевропейский город.

Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.

Зарождение централизованных государств в Европе.

Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.

Практическое занятие №1. Крестовые походы, их последствия.

Контрольная работа №2 по теме: «Цивилизации Запада и Востока в Средние века».

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству.

Образование Древнерусского государства.

Крещение Руси и его значение.

Общество Древней Руси.

Раздробленность на Руси.

Древнерусская культура.

Монгольское завоевание и его последствия.

Начало возвышения Москвы.

Образование единого Русского государства.

Практическое занятие № 2. Образование единого Русского государства и его значение.

Контрольная работа №3 по теме: «От Древней Руси к Российскому государству».

Раздел 5. Россия в XVI—XVIII веках: от великого княжества к царству.

Россия в правление Ивана Грозного.

Смутное время начала XVII века.

Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.

Культура Руси конца XIII—XVII веков.

Контрольная работа №4 по теме: «Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству».

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVII веке.

Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.

Великие географические открытия. Образование колониальных империй.

Возрождение и гуманизм в Западной Европе.

Реформация и контрреформация.

Становление абсолютизма в европейских странах.

Международные отношения в XVII—XVIII веках. Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения.

Война за независимость и образование США.

Французская революция конца XVIII века.

Практическое занятие № 3. Итоги, характер и значение Английской революции. Сёгунат Токугавы в Японии. Европейские колонизаторы в Индии.

Контрольная работа №5 по теме: «Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке».

Раздел 7. Россия в конце XVII - XVIII веков: от царства к империи.

Россия в эпоху петровских преобразований.

Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.

Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.

Русская культура XVIII века.

Практическое занятие № 4. Восстание под предводительством Е.И.Пугачева и его значение.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации.

Промышленный переворот и его последствия.

Международные отношения.

Политическое развитие стран Европы и Америки.

Развитие западноевропейской культуры.

Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.

Колониальная экспансия европейских стран. Индия.

Китай и Япония.

Практическое занятие №5. Революция Мэйдзи и ее последствия

Раздел 10. Российская империя в XIX веке.

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.

Движение декабристов.

Внутренняя политика Николая I.

Общественное движение во второй половине XIX века.

Внешняя политика России во второй четверти XIX века.

Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.

Общественное движение во второй половине XIX века.
Экономическое развитие во второй половине XIX века.
Внешняя политика России во второй половине XIX века.
Русская культура XIX века.

Контрольная работа №6 по теме: «Российская империя в XIX веке».

Раздел 11. От Новой истории к Новейшей.

Мир в начале XX века. Пробуждение Азии в начале XX века.

Россия на рубеже XIX—XX веков.

Революция 1905—1907 годов в России.

Россия в период столыпинских реформ.

Серебряный век русской культуры.

Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Первая мировая война и общество.

Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Октябрьская революция в России и ее последствия.

Гражданская война в России.

Раздел 12. Между мировыми войнами.

Европа и США. Недемократические режимы.

Турция, Китай, Индия, Япония. Международные отношения.

Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.

Индустриализация и коллективизация в СССР.

Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.

Советская культура в 1920—1930-е годы.

Практическое занятие № 6. Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX века

Контрольная работа №7 по теме: «Между мировыми войнами».

Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.

Накануне мировой войны.

Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.

Второй период Второй мировой войны.

Практические занятия № 7. Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

Практическое занятие № 8. Историческое значение Московской битвы.

Контрольная работа №8 по теме: «Вторая мировая война. Великая Отечественная война»

Раздел 14. Мир во второй половине XX – начале XXI века.

Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».

Ведущие капиталистические страны. Страны Восточной Европы.

Крушение колониальной системы.

Индия, Пакистан, Китай. Страны Латинской Америки.

Международные отношения.

Развитие культуры.

Контрольная работа №9 по теме: «Мир во второй половине XX — начале XXI века».

Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 – 1991 годы.

СССР в послевоенные годы.

СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.

СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.

СССР в годы перестройки.

Развитие советской культуры (1945—1991 годы).

Практическое занятие № 9. Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

Контрольная работа №10 по теме: Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.

Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX – XXI веков.

Формирование российской государственности.

Разработчик: А.Д. Ахметшина - преподаватель.

ОУД.06 Физическая культура

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для организации занятий по физической культуре в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Рабочая программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура», на основе примерной образовательной программы от 23.07.2015 № 383 рекомендованной, 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 и получаемой профессии и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО.

Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Цель и задачи общеобразовательной учебной дисциплины

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

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

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 профессиональнооздоровительных 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;
- 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).

Разработчики: 1. Зиннатова Э.Н. – руководитель физического воспитания, высшей квалификационной категории, ГАПОУ «Мамадышский ПК».

2. Гибадуллин Д.А. – преподаватель физической культуры первой квалификационной категории, ГАПОУ «Мамадышский ПК»

ОУД.08 Астрономия

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

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

• **метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

— владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

• **предметных:**

— сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

— понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

— владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

— сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

— осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов,

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1 Практические основы астрономии

Тема 2 Строение Солнечной системы

Тема 3 Природа тел Солнечной системы

Тема 4 Солнце и звезды

Тема 5 Строение и эволюция Вселенной

Тема 6 Жизнь и разум во Вселенной

Разработчик: Чуприкова С.А. – преподаватель астрономии ГАПОУ «Мамадышский ПК»

ОУД.09 Информатика

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОУД.09 общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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;

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

практических занятий - 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено;

итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества

Тема 1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации

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

Раздел 3. Средства ИКТ

Тема 3.1. Архитектура и программное обеспечение компьютеров

Раздел 4. Технология создания и преобразования информационных объектов

Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов

Тема 4.2. Технология работы с электронными таблицами

Тема 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных

Раздел 5. Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1. Представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий

Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях

Разработчик: Н.С. Порываева – преподаватель.

ОУД.10 Химия

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОУД.10 общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей

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

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

Личностных:

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

Метапредметных:

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

Предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы;
- готовность и способность применять методы познания при решении практических задач; – сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям; – владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
практических занятий – 0 часов;
самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено;
итоговая аттестация в форме экзамена.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Тема 1.1. Основные понятия и законы химии

Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева и строение атома

Тема 1.3. Строение вещества

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 1.6. Химические реакции

Тема 1.7. Металлы и неметаллы

Раздел 2 Органическая химия

Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений

Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники

Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

Разработчик: Р.Р.Ахтямова - преподаватель.

УОД.11 Биология

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОУД.12 общеобразовательный цикл по выбору из обязательных предметных областей

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

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

Личностных:

- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.

Метапредметных:

- 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;

- 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.

Предметных:

-сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека 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: описание, измерение, проведение 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, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

практических занятий - 0 часов;

самостоятельной работы обучающегося – не предусмотрено;

итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Учение о клетке

Тема 1.1. Химический состав клетки

Тема 1.2. Структура и функции клетки

Тема 1.3. Обмен веществ и превращения энергии в клетке

Тема 1.4. Наследственная информация и реализация её в клетке

Раздел 2 Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 2.1. Размножение организмов

Тема 2.2. Индивидуальное развитие

Раздел 3 Основы генетики и селекции

Тема 3.1. Основные закономерности наследственности

Тема 3.2. Закономерности изменчивости

Тема 3.3. Генетика- основа селекции

Раздел 4. Эволюционное учение

Тема 4.1. Развитие эволюционных идей. Движущие силы эволюции

Тема 4.2. Механизмы эволюционного процесса

Раздел 5. История развития жизни

Тема 5.1. Возникновение жизни на Земле

Тема 5.2. Развитие жизни на Земле

Тема 5.3. Происхождение человека

Раздел 6. Основы экологии

Тема 6.1. Экосистемы

Тема 6.2. Биосфера

Раздел 7. Бионика

Тема 7.1.

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики

Разработчик: Р.Р.Ахтямова - преподаватель.

ОУД.12 Туган тел

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОУД.12 общеобразовательный цикл

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Туган телне өйрәнүнең максатлары һәм бурычлары:

укучыларның сүзлек байлыгын арттыру, сөйләм һәм язма телен үстерү белән беррәтгән, рухи дөньясын баеп, реаль чынбарлыкка дөрес караш формалаштыру, тормыш вакыйгаларына хәбәрдарлыгын тәмин итү;

туган телдән алынган теоретик материалны (тел системасын) аңлап үзләштерүне һәм тел фәннән яхшы белүне тәмин итү; гамәли тел материалларын хәтердә калдырып һәм тәрбияви максатны күздә тоткан хәлдә, әдәбият дәрәсләре программасында бирелгән текстларны анализлай белү, изложение һәм сочинениеләрен логик фикерләп, телдәге сурәтләү чараларын дөрес һәм урынлы кулланып, грамоталы итеп һәм дөрес каллиграфия белән яза белүләренә ирешү, идея дәрәжәсенә югары булуын тәмин итү, текст өстендә эшләү күнекмәләрен камилләштерү, үзенең һәм иптәшләренең кылган гамәлләренә дөрес бәя бирү, информация чыганаclarыннан кирәкле мәгълүматларны таба һәм куллана белергә өйрәтү;

укучыларда дәрәслек һәм өстәмә әдәбияттан (әдәби әсәрләре, фәнни чыганаclar, төрле сүзлекләр, вакытлы матбугат) дөрес файдалану күнекмәләрен үстерү, план, тезис, конспектлар төзү, эш кәгазьләрен (деловые бумаги) дөрес һәм грамоталы язарга өйрәтү;

бәйләнешле сөйләм културасын үстерү өчен, укучыларда укыганны һәм сөйләгәнне кабул итү, сөйләмнән урынлы файдалану осталыгын (уку, язу, сөйләү, тыңлау, аңлау, сөйләшү, аралашу, диалогик һәм монологик сөйләм) ижади эш башкару күнекмәләрен формалаштыру һәм үстерү.

Белем дәрәжәсенә таләпләр:

Укучыларның үзләштерергә тиешле белем – күнекмәләре:

1. Фонетика, лексика тармаclarы турында, сузыкларга һәм тартыкларга хас орфоэпик һәм орфографик нормаларны белү, аваз үзгәрешләренә аңлатма бирә белү.
2. Татар теленең сүзлек составын белү. Лексикография буенча тулы мәгълүмат бирә белү.
3. Сүз төзелеше, сүзясалышы, кушымчалар турындагы белемнәреннән куллану.
4. Сүз төркемнәре. Синтаксис буенча тулы мәгълүмат алу.
5. Яз утарынын үзләштерү.

Сөйләм эшчәнлегенә таләпләр:

1. Орфография, орфоэпия нормаларын үзләштерү, фонетик анализ ясый белү.
2. Төрле сүзлекләрдән файдалану күнекмәләрен булдыру.
3. Сөйләмдә сүз төркемнәреннән дөрес һәм урынлы файдалану, төгәл итеп анализлау
4. Сүзләргә фонетик, морфологик, синтаксик анализ ясый белү күнекмәләрен булдыру, анализ үрнәкләрен камил белү.
5. Сүзясалышын, төзелешен, сүзтөзмәләрен тикшерү үрнәкләрен камил белү.
6. Орфографик принциплар һәм аларның нормаларын белү.
7. Стилистика һәм сөйләм културасы нормаларын төгәл белү.
8. Пунктуация кагыйдәләреннән дөрес файдалану.
9. Сөйләм эшчәнлегенә буенча тулы мәгълүматлы булу.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины (Фәнне үзләштерү өчен сәгатьләр саны):

максималь уку йөкләнеше: 78 сәгать;

шул исәптән мәжбүри аудитор уку йөкләнеше: 78 сәгать;

итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Уку фәнненең тематик планы

1 нче бүлек. Тел – аралашу чарасы

Тема 1.1 Тел – аңлашу, аралашу чарасы, ижтимагый һәм сәяси күренеш. Телнең төп функцияләре. Дөньядагы телләр, аларны төркемләү. Тел һәм сөйләм

2 нче бүлек. Фонетика

Тема 2.1. Сузык һәм тартык авазлар. Аваз үзгәрешләре. Сингармонизм законы. Интонация, ижек. басым. Татар язуы тарихы. Орфография. Татар орфографиясе принциплары. Сүзләргә фонетик анализ ясау тәртибе

3 нче бүлек. Лексикография.

Тема 3.1. Сүзнең лексик мәгънәсе. Бер һәм күп мәгънәле сүзләр. Сүзнең туры һәм күчерелмә мәгънәләре. Омонимнар. Синонимнар. Антонимнар. Килеп чыгышы ягыннан татар теленең сүзлек составы. Кулланылыш өлкәсе ягыннан татар теленең сүзлек составы. Кулланылу дәрәжәсе ягыннан татар теленең сүзлек составы. Фразеологизмнар. Лексикография. Сүзгә лексик анализ ясау

4 нче бүлек. Сүз төзелеше, сүз ясалышы

Тема 4.1. Сүзнең мәгънәле кисәкләре. Кушымчаларның функцияләре. Сүз ясалу ысуллары. Татар, рус телләрендә сүз ясалышы. Сүз төзелешен тикшерү үрнәкләре.

5 нче бүлек. Морфология.

Тема 5.1. Морфология. Исем сүз төркеме. Исемнәрнең берлек һәм күплек саны. Исемнең тартым белән төрләнүе. Изафә бәйләнеше. Ялгызлык, уртаклык исемнәр. Исемнәрнең ясалышы. Исем сүз төркеменә морфологик анализ

Тема 5.2. Сан төркемчәләре. Саннарның ясалышы. Сан сүз төркеменә морфологик анализ.

Тема 5.3. Сыйфат дәрәжәләре. Сыйфатларның ясалышы ягыннан төрләр.

Тема 5.4. Алмашлык төркемчәләре. Алмашлыкларның килеш белән төрләнеше. Алмашлык сүз төркеменә морфологик анализ.

Тема 6.1. Фигыльләрдә зат-сан категориясе. заман категориясе. Үткән заман хикәя фигыль. Билгесез үткән заман. Тәмамланмаган үткән заман. Кабатлаулы үткән заман. Киләчәк заман. Билгесез киләчәк заман. Киләчәк үткән заман. Теләк фигыль. Боерык фигыль. Шарт фигыль. Затланышлы, затланышсыз (сыйфат фигыль, хәл фигыль, инфинитив, исем фигыль) фигыльләр. Фигыль төркемчәләре. Фигыль юнәлешләре. Фигыльләрдә зат-сан категориясе. Ярдәмче фигыльләр. Теләк, боерык, шарт, кире шарт фигыльләр, аналитик фигыльләр. Теркәгечләр, кисәкчәләр.

Фигыльләрнең ясалышы, заман категориясе (үткән заман хикәя фигыль, билгесез үткән заман, тәмамланмаган үткән заман, кабатлаулы үткән заман, киләчәк заман, билгесез киләчәк заман, киләчәк үткән заман), дәрәжәсе. Фигыльләргә морфологик анализ ясау тәртибе.

Тема 7. Рәвеш. Рәвеш төркемчәләре. Рәвеш сүз төркеменә морфологик анализ ясау.

6 нчы бүлек. Синтаксис.

Тема 6.1 Жөмләдә сүзләр бәйләнеше. Жөмләнең баш кисәкләре (ия, хәбәр). Ия белән хәбәрнең ярашуы. Ия белән хәбәр арасында сызык кую. Жөмләнең иярчен кисәкләре: аергыч, тәмамлык, хәлләр. Аныклагычлар. Аныклагычлар анында тыныш билгеләре. Жөмләнең модаль кисәкләре: эндәш сүзләр, кереш сүзләрнең жөмләдәге урыны. Гади жөмлә төрләр. Жөмләдә сүзләр тәртибе. Татар һәм рус телләрендә бер составлы жөмләләр. Татар һәм рус жөмләләрнең сүзләр тәртибе. Тәржемә итү күнегүләре. Тезмә кушма жөмләләр. Иярченле кушма жөмләләр. Иярчен жөмләләрнең мәгънә ягыннан төрләр. Катлаулы кушма жөмләләр. Күп иярченле катлаулы кушма жөмләләр. Текст төзелеше. Туры, кыёк сөйләм. Стилистика. Эш кәгазьләре стиле. Матур әдәбият стиле. Публицистик стиль. Фәнни стиль.

Эшкәртүче: Укытучы Р.М. Галимуллина.

1.Цель дисциплины:

Формирование и систематизирование знаний по основам философии.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОГСЭ.01 общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины 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 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.

4.Ощая трудоемкость дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часов;
формы контроля – накопительная система оценок;

5. Тематический план 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 эпохи Возрождения, Нового и новейшего времени

Раздел 2. Человек- сознание – познание

Тема 2.1. Человек как главная философская проблема

Тема 2.2. Проблема сознания

Тема 2.3. Учение о познании

Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)

Тема 3.1. Философия и научная картина мира

Тема 3.2. Философия и религия

Тема 3.3. Философия и искусство

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Философия и история

Тема 4.2. Философия и культура

Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности

Разработчик: А.Ф. Зарипов - преподаватель.

ОГСЭ.02 История

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в ОГСЭ.02 общий гуманитарный и социально-экономический цикл по выбору из обязательных предметных областей

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;

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

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

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

- 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;

- 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.

Программой предусматривается расширение и углубление межпредметного взаимодействия в обучении истории не только в исторических образовательных областях, но и во всём комплексе изучаемых дисциплин естественно-научного и гуманитарного циклов.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудио-материалов, современных программ компьютерного проектирования.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего) **56 часов**,

в том числе:

теоретических - **48 часов**;

в т.ч. контрольных работ - **8 часов**;

самостоятельных работ – **8 часов**;

итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.

Содержание материала:

Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.

Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.

Содержание материала:

Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Международные доктрины об устройстве мира. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. Межнациональный конфликт в Чеченской республике.

Разработчик: А.Д. Ахметшина - преподаватель.

ОГСЭ.03 Английский язык

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в Общий гуманитарный и социально-экономический цикл по выбору из обязательных предметных областей

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

- личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом миропонимания;

- 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.

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 194 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 162 часа

практическая подготовка обучающегося – 154 часа,

консультации - 0,

самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;

итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основное содержание

Тема 1.1. Покупки. Виды магазинов.

Тема 1.2. В ресторане.

Тема 1.3 Кухни США и Великобритании.

Тема 1.4 Русская кухня. Татарская кухня.

Тема 1.5 Способы приготовления пищи.

Тема 1.6 Сервис, обслуживание.

Тема 1.7 Моя будущая профессия.

Тема 1.8 Здоровое питание.

Разработчик: Л.В. Ямалиева – преподаватель английского языка.

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования.

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

Целью дисциплины «Физическая культура» является формирование личной физической культуры студента, как системного качества личности, неотъемлемого компонента общей культуры будущего специалиста, способного реализовать ее в социально-профессиональной деятельности и в семье, а также способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта, для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни.

Задачи учебного курса:

- содействие разностороннему развитию, физическому совершенствованию личности;
- формирование потребности студентов в систематических занятиях физической культурой и спортом, физическом самосовершенствовании;
- содействие сохранению и укреплению здоровья через использование доступных средств физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности;
- формирование потребности в здоровом образе жизни;
- формирование знаний, умений и навыков, обеспечивающих успешность самонаблюдений и самооценки функционального состояния организма;
- формирование навыков самостоятельной организации досуга с использованием средств физической культуры и спорта.

Изучение дисциплины «Физическая культура» направлено на формирование общих компетенций (ОК), включающих в себя способность:

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

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

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

ОК 10. Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учетом межкультурных и этнических различий.

ОК 11. Знать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

уметь:

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

знать:

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

1.4. Форма контроля: дифференцированный зачет.

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования.

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

Целью дисциплины «Физическая культура» является формирование личной физической культуры студента, как системного качества личности, неотъемлемого компонента общей культуры будущего специалиста, способного реализовать ее в социально-

профессиональной деятельности и в семье, а также способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта, для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни.

Задачи учебного курса:

- содействие разностороннему развитию, физическому совершенствованию личности;
- формирование потребности студентов в систематических занятиях физической культурой и спортом, физическом самосовершенствовании;
- содействие сохранению и укреплению здоровья через использование доступных средств физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности;
- формирование потребности в здоровом образе жизни;
- формирование знаний, умений и навыков, обеспечивающих успешность самонаблюдений и самооценки функционального состояния организма;
- формирование навыков самостоятельной организации досуга с использованием средств физической культуры и спорта.

Изучение дисциплины «Физическая культура» направлено на формирование общих компетенций (ОК), включающих в себя способность:

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

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

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

ОК 10. Развивать культуру межличностного общения, взаимодействия между людьми, устанавливать психологические контакты с учетом межкультурных и этнических различий.

ОК 11. Знать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

уметь:

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

знать:

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

1.4. Форма контроля: дифференцированный зачет.

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий естественнонаучный цикл.

2.. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- Освоение знаний об особенностях взаимодействия общества и природы, правовых и

социальных вопросах природопользования и экологической безопасности, принципах и методах рационального природопользования.

- Формирование экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды;
- Использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- применять принципы рационального природопользования при выполнении садово-парковых и ландшафтных работ на объектах
- проводить экологический мониторинг окружающей среды;
- предупреждать возникновение экологической опасности

знать:

- природоресурсный потенциал, принципы и методы рационального природопользования;
- размещение производства и проблему отходов;
- понятие мониторинга окружающей среды, экологическое регулирование, прогнозирование последствий природопользования;
- правовые и социальные вопросы природопользования;
- охраняемые природные территории; концепцию устойчивого развития;
- международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей

3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1. Природоохранный потенциал

Тема 1.2.

Природные ресурсы и рациональное природопользование

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами

Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования

Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду

Разработчик: Фассахова Э.Р. – преподаватель.

ОП.02 Физиология питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- Роль пищи для организма человека;
- Основные процессы обмена веществ в организме;
- Суточный расход энергии;

- Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- Понятие рациона питания;
- Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- Методики составления рационов питания.

3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Пищеварение

Тема 1.1 Роль пищи для организма человека

Тема 1.2. Пищеварение

Тема 1.3 Усвояемость пищи

Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Тема 2.1 Пищевые вещества

Тема 2.2 Обмен веществ и энергии

Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации

Тема 3.1 Понятие рациона питания

Тема 3.2 Нормы и принципы рационального питания

Раздел 4. Лечебно-профилактическое питание

Тема 4.1 Лечебное и лечебно-профилактическое питание

Раздел 5. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов

Тема 5.1 Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов

Разработчик: Р.М.Галимова – преподаватель профессионального цикла ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж».

ОП.05 Метрология и стандартизация

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;
- оформлять документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения качества;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
лабораторно-практические занятия 12 часов.

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Введение

Раздел 1. Основы метрологии.

Тема 1.1 Основные понятия метрологии.

Тема 1.2 Международные и региональные метрологические организации. Виды и методы измерений.

Тема 1.3 Метрологические характеристики средств измерений.

Тема 1.4 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).

Тема 1.5 Ответственность за нарушение метрологических правил.

Раздел 2. Основы стандартизации.

Тема 2.1 Методологические основы стандартизации.

Тема 2.2 Органы и службы стандартизации Р.Ф.

Тема 2.3 Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.

Тема 2.4 Система стандартизации.

Тема 2.5 Международная стандартизация.

Разработчик: В.Е.Вахрушева – преподаватель профессионального цикла ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж».

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся - 84 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 56 часов;
- самостоятельной работы обучающихся - 28 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы экономики.

Тема 1.1. Сущность экономики и история ее развития

Тема 1.2. Производство и экономика

Тема 1.3. Принципы рыночной экономики

Тема 1.4. Макроэкономические показатели

Тема 1.5. Макроэкономическая нестабильность

Раздел 2. Экономика организации

Тема 2.1. Место предприятий общественного питания в экономике

Тема 2.2. Предприятие. Факторы производства

Раздел 3. Основы менеджмента

Тема 3.1. Сущность современного менеджмента

Тема 3.2. Цикл управления. Методы управления

Тема 3.3. Стили управления

Раздел 4. Основы маркетинга

Тема 4.1. Сущность маркетинга

Тема 4.2. Основные стратегии маркетинга. Жизненный цикл товара. Ценообразование

Курсовая работа

Разработчик: В.В. Мирзаянова – преподаватель.

ОП.08 Охрана труда

1. Цели и задачи дисциплины:

Формирование и систематизирование знаний по Охране труда.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы (ОП.12) .

3. Требования к результатам освоения 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 по охране 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

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Форма контроля – накопительная итоговая оценка.

Форма аттестации – дифференцированный зачет

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Термины и определения основных понятий безопасности труда.

Тема 2. Общие вопросы трудового законодательства.

Тема 3. Организация охраны труда.

Тема 4. Производственный травматизм.

Тема 5. Производственная санитария.

Тема 6. Техника безопасности.

Тема 7. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Тема 8. Электробезопасность.

Тема 9. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования и сосудов, работающих под давлением.

Тема 10. Основы пожарной безопасности.

Тема 11. Первая помощь при несчастных случаях.

Разработчик: Сулейманова Г.М., преподаватель профессионального цикла.

ОП.11 Психология личности и профессиональное самоопределение

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы дисциплина относится общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

Цель курса психологии личности и профессионального самоопределения, формирование психолого-педагогической культуры обучающихся, способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации

Задачи учебной дисциплины

- умение воспринимать и адекватно оценивать свои профессиональные и личностные возможности, с учетом характерологических особенностей, целей, мотивов;
- иметь представление о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности;
- иметь представление о направлениях и средствах саморазвития в межличностной и профессиональной сферах;
- иметь представление о способах профессионального самоопределения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- определение личности
- типы темперамента
- понятие о характере
- стили общения
- типы конфликтов
- определение карьеры и карьерной стратегии
- внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие карьеры
- профессиональные типы личности
- классификацию профессий
- понятие «рынок труда»
- понятие безработицы, виды безработицы
- структуру профессионального резюме
- принципы составления профессионального резюме.

Уметь:

- развивать навыки самоанализа
- определять типы темперамента
- определять стили общения
- решать проблемы самовыражения
- определять способы разрешения конфликтов
- определять личную стратегию
- определять внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие карьеры
- определять профессиональную направленность
- определять типы темперамента
- анализировать процесс развития индивидуальной карьеры
- уметь ориентироваться на рынке труда
- составлять профессиональное резюме.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся -36 часов, в том числе:
- теоритические занятия - 32 часов;
- самостоятельной работы обучающихся - 16 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

4.Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1.Развитие навыков

Тема 2. Культура общения

Тема 3. Ценности, как основание личности и профессиональной стратегии.

Тема 4. Профессиональная деятельность в жизни человека.

Тема 5. Карьера и карьерная стратегия.

Тема 6. Рынок труда. Ориентиры на рынок труда.

Тема 7. Профессиональное резюме.

ОП. 11 Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
 - проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
 - органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
 - организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, кондитерских изделий декорировать их;
 - пользоваться инвентарем для оформления;
 - создавать стиль в украшении стола и оформлении фуршета;
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
 - применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
 - проявлять свою творческую индивидуальность.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- ассортимент и классификацию блюд и закусок;
 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий;
 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд, закусок и кондитерских изделий;
 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, закусок и кондитерских изделий;
 - основные приёмы изготовления украшений;
 - простейшие примеры декоративной вырезки;
 - правила подбора профессионального инвентаря;
 - технику и варианты оформления блюд, закусок и кондитерских изделий;
 - требования к безопасности хранения блюд, закусок и кондитерских изделий;
 - актуальные направления в оформлении и декорировании блюд, закусок и кондитерских изделий.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1 Основы эстетики оформления

Тема 1.1 Предмет, задачи дисциплины

Тема 1.2 Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.

Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий

Тема 2.1 Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов

Разработчик: Г.И.Сахавеева – преподаватель

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

1. Место дисциплины в структуре ООП

профессиональный модуль входит в ПМ.00 Профессиональные модули

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;
4. сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
5. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

6. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
7. принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
8. проводить расчеты по формулам;
9. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
10. выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
11. выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
12. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

13. ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
14. классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
15. классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
16. классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
17. методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
18. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

19. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
20. требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
21. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
22. основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
23. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
24. варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
25. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
26. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
27. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
28. правила соусной композиции горячих соусов;
29. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
30. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
31. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
32. правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
33. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
34. технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
35. технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
36. гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
37. органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
38. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
39. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
40. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
41. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
42. традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
43. варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
44. температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
45. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
46. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
47. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
48. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
49. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

3.Количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.03

всего – 567 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 387 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 258 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 129 часов;
учебной и производственной практики – 180 часов.

4. Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1. Супы

Тема 1.1. Бульоны

Тема 1.2. Заправочные супы

Тема 1.3. Супы картофельные

Тема 1.4. Супы – пюре

Тема 1.5. Прозрачные супы

Тема 1.6. Супы молочные холодные, сладкие и национальные.

Раздел 2 Соусы

Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов

Тема 2.2. Соус красный основной и его производные

Тема 2.3. Соус белый и его производные

Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные.

Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра

Раздел 4. Блюда из рыбы

Тема 4.1. Рыбные блюда

Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов

Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд Блюда из отварного мяса и мясных продуктов.

Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.

Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов

Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.

Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.

Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.

Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса.

Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных.

Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 6.1 Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Разработчик: Г.Л. Ломака – преподаватель.

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в структуре ООП

профессиональный модуль входит в ПМ.00 Профессиональные модули

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 овощей, 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;

уметь:

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

знать:

1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
2. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
3. виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
4. основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
5. требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
6. требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
7. способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
8. основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
9. методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
10. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
11. технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
12. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
13. способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
14. актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

15. правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
16. требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01:

Всего 282 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

учебной и производственной практики – 132 часа.

4. Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1. Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса

Тема 1.2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши

Тема 1.3. Приготовление основных полуфабрикатов из говядины

Тема 1.4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши

Тема 1.5. Приготовление основных полуфабрикатов из баранины

Тема 1.6. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши

Тема 1.7. Приготовление основных полуфабрикатов из свинины

Тема 1.8. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё

Тема 1.9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё

Тема 1.10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё

Тема 1.11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.12. Обработка субпродуктов

Раздел 2. Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1 Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы

Тема 2.2. Обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом

Тема 2.3. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4. Приемы кулинарной обработки рыбы

Тема 2.5. Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из неё

Тема 2.6. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.7. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов

Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции

Раздел 3. Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы

Тема 3.2. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы

Тема 3.3. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё

Тема 3.4. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё

Тема 3.5. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции

Тема 3.6. Обработка субпродуктов птицы

Тема 3.7. Обработка дичи и кролика

Разработчик: Г.Л. Ломака – преподаватель.

ПМ.02 Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в структуре ООП

профессиональный модуль входит в ПМ.00 Профессиональные модули

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

25. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
26. использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
27. проводить расчеты по формулам;
28. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
29. выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
30. выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
31. оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

32. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
33. варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
34. правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

35. способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
36. 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;
37. требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
38. органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
39. температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
40. ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
41. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
42. правила соусной композиции сложных холодных соусов;
43. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
44. технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюда из рыбы, мяса и птицы, соусов;
45. варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
46. методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
47. варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
48. варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
49. технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
50. варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
51. гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
52. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
53. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
54. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

3. Количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.02:

всего – 239 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 155 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 51 часов;

учебной и производственной практики – 84 часа.

4. Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1 Технологические процессы и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1 Холодные блюда и закуски. Горячие закуски

Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок из рыбы, мяса, с/х птицы

Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса

и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из рыбы

Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы для сложной кулинарной продукции

Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов для сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных соусов

Тема 3.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов

Разработчик: Г.Л. Ломака – преподаватель.

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в структуре ООП

профессиональный модуль входит в ПМ.00 Профессиональные модули

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- 55. разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 56. организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 57. приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- 58. сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- 59. контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- 60. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 61. принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 62. проводить расчеты по формулам;
- 63. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 64. выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 65. выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

66. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- знать:**
67. ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
68. классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
69. классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
70. классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
71. методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
72. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
73. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
74. требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
75. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
76. основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
77. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
78. варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
79. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
80. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
81. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
82. правила соусной композиции горячих соусов;
83. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
84. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
85. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
86. правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
87. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
88. технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
89. технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
90. гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
91. органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
92. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
93. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
94. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
95. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
96. традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
97. варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
98. температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

99. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
100. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
101. требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
102. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
103. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

3.Количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.03

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 120 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

4.Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1. Супы

Тема 1.1. Бульоны

Тема 1.2. Заправочные супы

Тема 1.3. Супы картофельные

Тема 1.4. Супы – пюре

Тема 1.5. Прозрачные супы

Тема 1.6. Супы молочные холодные , сладкие и национальные.

Раздел 2 Соусы

Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов

Тема 2.2. Соус красный основной и его производные

Тема 2.3. Соус белый и его производные

Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные.

Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра

Раздел 4. Блюда из рыбы

Тема 4.1. Рыбные блюда

Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов

Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд Блюда из отварного мяса и мясных продуктов.

Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.

Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов

Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.

Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.

Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.

Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса.

Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных.

Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Тема 6.1 Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Разработчик: Г.Л. Ломака - преподаватель

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

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место дисциплины в структуре ООП

профессиональный модуль входит в ПМ.00 Профессиональные модули

2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ

19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

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

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3.Количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.05

Всего – 423 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 315 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 105 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

4.Тематический план профессионального модуля:

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

Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе

Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование

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

Тема 2.1. Организация и проведение приготовления крема и украшений из них.

Тема 2.2. Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.

Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.

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

Тема 3.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий

Тема 3.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба

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

Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Тема 4.2. Приготовление праздничных тортов

Раздел 5. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Тема 5.1. Организация и проведение приготовления пирожных

Разработчик: Г.И. Сахавеева - преподаватель

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

1. **Область применения рабочей программы** является частью основной профессиональной образовательной программы.

2. **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

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

продукцией;

Знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля

учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

3. **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 838 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 658 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 438 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 220 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.

4.Содержание обучения по профессиональному модулю:

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

Раздел 1. Планирование выполнения работ исполнителями

Тема 1.1 Структура производства

Тема 1.2 Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве

Тема 1.2.1 Разработка производственной программы заготовочных цехов, работа цехов

Тема 1.2.2 Разработка производственной программы доготовочных цехов

Тема 1.2.3 Разработка производственной программы специализированных цехов

Тема 1.2.4 Организация работы производственных вспомогательных помещений

Тема 1.2.5 Информационное обеспечение оперативного планирования производства

Тема 1.2.6 Разработка фирменных блюд

Раздел 2. Организация работы трудового коллектива

Тема 2.1 Организация труда персонала на производстве

Тема 2.2 Основные теории принятия управленческих решений

Раздел 3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Тема 3.1 Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация

Тема 3.2 Контроль за качеством выпускаемой продукции

Раздел 4. Ведение учетно-расчетной документации

Тема 4.1 Учет товарных операций в общественном питании

Тема 4.2 Расчет заработной платы на предприятии общественного питания

Раздел 5. Планирование основных показателей производства

Тема 5.1 Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия

Тема 5.2 Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

Курсовая работа

МДК 06.02 Калькуляция и учет в общественном питании

Тема 1. Организация бухгалтерского учета на ПОП

Тема 2. Бухгалтерский баланс

Тема 3. Документация хозяйственных операций

Тема 4. Инвентаризация

Тема 5. Ценообразование

Тема 6. План-меню

Тема 7. Операции склада (кладовой)

Тема 8. Операции кухни

Тема 9. Операции буфета

Тема 10. Учет денежных средств

Тема 11. Учет труда и его оплата

Тема 12. Учет основных средств

Тема 13. Расходы ПОП

Тема 14. Учет финансовых результатов

Тема 15. Бухгалтерская отчетность

Тема 16. Финансовая система

МДК 06.03 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Введение

Раздел 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции и услуг в общественном питании

Тема 1.1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

Тема 1.2 Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Тема 1.3 Правовая и нормативная база

Тема 1.4 Методы контроля качества

Тема 1.5 Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.

Тема 1.6 Управление качеством продукции и услуг

Раздел 2. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
Тема 2.1 Контроль качества полуфабрикатов. Пищевые вещества.
Тема 2.2 Контроль качества кулинарных и кондитерских изделий
Тема 2.3 Контроль качества напитков

Раздел 3. Идентификация услуг и фальсификация сырья и продукции

Тема 3.1 Идентификация услуг общественного питания

Тема 3.2 Идентификация и фальсификация сырья и продукции

МДК 06.04 Моделирование профессиональной деятельности

Тема 1. Определение типа, класса, специализации предприятия, ассортимента продукции, перечень предоставляемых услуг. Рекламная деятельность.

Тема 2. Разработка производственной программы

Тема 3. Организация трудового процесса на производстве

Тема 4. Оформление и оснащение торгового зала. Презентация предприятия.

Тема 5. Работа с персоналом

МДК 06.05 Технология и организация диетических блюд

Раздел 1. Основы технологии приготовления диетических блюд

Тема 1.1 Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии

Тема 1.2 Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии

Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи

Раздел 2. Технология приготовления диетических блюд

Тема 2.1 Супы

Тема 2.2 Соусы

Тема 2.3 Холодные блюда и закуски

Тема 2.4 Овощные блюда и гарниры

Тема 2.5 Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий

Тема 2.6 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема 2.7 Блюда из мяса и домашней птицы

Тема 2.8 Блюда из яиц и творога

Тема 2.9 Сладкие блюда и напитки

Тема 2.10 Мучные блюда, кондитерские изделия, изделия из отрубей

Тема 2.11 Составление меню диетического питания и расчет калорийности блюд.

Разработчик: В.Е.Вахрушева – преподаватель профессионального цикла ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж».

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

Рабочая программа профессионального модуля - является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов. Готовить основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2 Организовывать подготовку круп, бобовых, макаронных изделий. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы, гарниры из макаронных изделий

ПК7. 3. Готовить бульоны и отвары, простые супы

ПК 7.4. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

ПК.7.5. Организовывать подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домаш-

ней птицы, Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога

ПК7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда

ПК7.8. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда

ПК7.9. Готовить простые горячие и холодные напитки

Цели и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовления основных супов и соусов; обработки сырья;
приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовление сладких блюд; приготовление напитков.

уметь:

использовать в работе сборники рецептур блюд и изделий, технико-технологические и технологические карты, другие технические документы;

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления простых блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

рецептуры и технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;

применять на практике приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования при производстве продукции общественного питания, условия и сроки годности и реализации продукции, правила товарного соседства;

знать органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий;

основы лечебно-профилактического питания, характеристику диет, особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);

основы школьного и детского питания и особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля);

особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования) национальных, фирменных блюд, блюд иностранных кухонь, специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля);

принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания;

правила и приемы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд, в том числе при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 339 часов, в том числе:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 226 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 113 часов;

учебную и производственную практику (по профилю специальности) – 252 часа.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

5.1 Педагогические кадры

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОПД и ПМ участвует 14 преподавателей, из них 7 преподавателей первой категории и 1 высшей категории.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы и книги: «Наша кухня», «Люблю готовить», «Сборник рецептов», «В помощь хозяйки», «Скатерть-самобранка», «Диетическая кухня», «Зарубежная кухня», «Татарская народная кухня».

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Учебный процесс специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в программах

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Типовым положением об образовательном учреждении СПО оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении СПО, Положением о промежуточной аттестации.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания созданы следующие документы для разработки контрольно- оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Положение о фонде оценочных средств основной профессиональной образовательной программы профессии/специальности.
2. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
3. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.
4. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Созданные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей (раздел 4).

6.2 Государственная (итоговая) аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Государственная (итоговая) аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная (итоговая) государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Государственная (итоговая) аттестация проводится Государственной аттестационной комиссией (ГАК) во главе с председателем, утверждаемым Министерством образования и науки РТ. В состав ГАК вводятся представители работодателей.

На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Колледжем разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

6.2.1 Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работы

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы Пояснительная записка

Выпускная квалификационная работа - это выпускное исследование студента, призванное проявить его способность к самостоятельному использованию комплекса знаний и практических навыков, полученных в течение всего курса обучения в Колледже с целью по-

лучения квалификации техник-технолог. В силу этого к оформлению выпускной квалификационной работы предъявляются определенные требования.

При подготовке выпускной квалификационной работы у студентов, как правило, возникает много трудностей, связанных с методикой ее написания, оформления и процедурой защиты. Методические рекомендации разработаны на основе учета наиболее распространенных проблем, связанных с написанием, оформлением и защитой выпускной квалификационной работы, и преследуют цели оказания помощи в этих направлениях.

Предлагаемые материалы состоят из введения, 3 разделов, списка литературы и приложений.

Основная часть раскрывает этапы выполнения квалификационной работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты.

В приложениях приводятся образцы форм календарного плана работы над квалификационной работой, отзыва научного руководителя, рецензента, титульного листа, оглавления.

При составлении рекомендаций авторы руководствовались нормативными документами.

Раздел I. Общие положения

Выпускная квалификационная работа (**ВКР**) - итоговая научно-исследовательская работа студента, где выпускник подтверждает свое умение самостоятельно осуществлять поиск, подбор и анализ необходимых источников, демонстрирует умение грамотно сформулировать и изложить свои мысли и выводы.

Студенты имеют право выбора темы ВКР. Темы работ утверждаются не позднее, чем за один месяц до начала выполнения. Изменение темы работы возможно с разрешения цикловой комиссии, но не позднее, чем по истечении 1/3 срока выполнения ВКР.

Выполнение работы начинается с получения студентом задания от руководителя. Руководитель осуществляет знакомство студента с основной литературой, дает характеристику источников по теме, оказывает помощь в разработке календарного графика на период выполнения работы, проводит систематические, предусмотренные расписанием консультации, проверяет выполнение работы по частям и в целом.

После получения задания руководителя для студента наступает этап непосредственной работы над темой ВКР. С учетом предварительного ознакомления с литературными источниками и анализа имеющихся сведений студент должен сформулировать цели и задачи проекта, составить календарный план работы.

В календарном плане устанавливается последовательность, очередность и сроки выполнения определенных этапов работы. Сроки, как правило, определяются самим студентом с учетом конкретных условий и согласовываются с руководителем. В план, составленный перед началом работы над проектом, могут вноситься изменения, которые, однако, не должны нарушать сроки окончания работы. Это требование календарного плана предусматривает резерв времени для корректировки определенных этапов работы.

Кроме календарного плана, составляется план работы, раскрывающий основную проблематику и последовательность ее изложения. План работы составляется после утверждения темы, одновременно идет подбор источников литературы, Интернет-ресурсов.

В этот период определяются общие положения плана, которые затем становятся более определенными и конкретными. Все варианты плана необходимо фиксировать на бумаге, при этом важно стремиться к возможно большей точности формулировок. Наличие подробного плана позволяет целенаправленно подбирать источники, оптимизирует работу с ними. Накапливая материал в выписках, необходимо заранее определить его место в ВКР. Это существенно расширяет круг поиска источников, необходимых при анализе и характеристике поставленных проблем. После изучения основных источников рекомендуется составить календарный план работы.

Наличие подробного плана позволяет целенаправленно подбирать литературу, оптимизирует работу с ними. После изучения основных источников составляется окончательный

вариант плана. В нём целесообразно наметить примерный объем каждой главы и раздела. Это позволит выдержать соразмерность частей и не допустить увеличения объема работы.

Чем подробнее проработан план, тем легче будет написать ВКР.

После завершения работы она представляется руководителю, который составляет письменный отзыв о ней. Заместитель директора по учебной работе на основании этих материалов и после представления работы решает вопрос о допуске студента к защите.

Выпускная квалификационная работа, допущенная к защите, направляется заместителем директора по учебной работе на рецензию. Рецензент оценивает работу по форме и содержанию.

Выпускная квалификационная работа с рецензией, отзывом руководителя, заверенная подписями, обозначенными на титульном листе, представляется в ГАК для защиты.

Календарный план подготовки дипломной работы

№	Содержание работы	Срок исполнения	Отметка об исполнении
1.	Ознакомление с Положением о ВКР		
2.	Выбор темы ВКР		
3.	Утверждение темы		
4.	Определение содержания и структуры		
5.	Подбор литературы		
6.	Написание отдельных параграфов и глав		
7.	Сбор материала для ВКР		
8.	Предоставление чернового варианта		
9.	Анализ чернового варианта		
10.	Работа над окончательным вариантом		
11.	Предварительная защита		
12.	Допуск студента к защите		
13.	Предоставление окончательного варианта		
14.	Рецензирование ВКР		
15.	Подготовка доклада на защиту		
16.	Предоставление работы в ГАК		
17.	ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ		

Раздел II. Написание выпускной квалификационной работы

1. Структура и объем выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа строится в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список литературы;
- приложения

Объем ВКР работы в среднем 30 - 60 страниц машинописного текста.

2. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы

Титульный лист выполняется по образцу. На нём ставится подпись руководителя и председателя ПЦК, подтверждающей допуск к защите ГАК. Справа от каждой подписи проставляют инициалы и фамилию лица, подписавшего дипломную работу, ниже, под подписью - дату подписания. Дату подписания следует оформлять арабскими цифрами, по две для числа, месяца и года, например:

Правильно: 04.06.05

Неправильно: 4.06.05г.

Содержание включает наименование всех пронумерованных арабскими цифрами разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номеров страниц,

на которых размещается начало материала разделов (подразделов, пунктов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в ВКР, в том числе "Введение", название глав работы, "Заключение", "Список литературы", "Приложения".

В содержании все номера подразделов должны быть смещены вправо относительно номеров разделов.

Введение

Во введении должно быть отражено:

- обоснование выбора темы,
- определение её актуальности и значимости для науки и практики;
- предмет исследования,
- объект исследования,
- определение основной цели работы;
- выделение основных задач: обоснование теоретических основ работы и методов исследования.

Объем введения - до 5% текста работы.

Основная часть состоит из 2 и более глав, которые, в свою очередь, могут делиться на разделы. Глава должна отражать самостоятельный сюжет проблемы, а раздел - отдельную часть вопроса. Следует тщательно сохранять логику изложения между разделами и последовательность перехода от одной сюжетной линии к другой.

Главы и разделы работы завершаются краткими выводами. Желательно, чтобы выводы предыдущего раздела подводили читателя к главному содержанию последующего. Такой подход позволяет укрепить связь между частями выпускной квалификационной работы и обеспечивает целостность ее восприятия.

Заключение завершает работу, в нем отражаются итоги всей работы. Здесь не даются новые фактические данные, новые теоретические положения, о которых не шла речь в предыдущих главах работы. Заключение должно содержать только те выводы, которые согласуются с целью исследования и должны быть изложены таким образом, чтобы их содержание было понятно без чтения текста работы. Выводы целесообразно формулировать по пунктам так, как они должны быть оглашены в конце доклада на защите выпускной квалификационной работы.

Практические рекомендации

В некоторых случаях после заключения (выводов) могут приводиться практические рекомендации, отражающие возможность использования результатов исследования в практической деятельности (в производстве, для разработки курсов и спецкурсов, уроков и др.).

Приложения

Материалы вспомогательного характера представляются в виде приложения к основному тексту после списка использованной литературы. На отдельной странице, которая включается в общую нумерацию страниц, пишется прописными буквами слово «Приложение». За этой страницей размещаются приложения. Каждое приложение должно начинаться с нового листа, с напечатанного в правом верхнем углу страницы слова "Приложение". Если в работе одно приложение, оно обозначается так: «Приложение 1». Если приложений несколько, то они нумеруются арабскими цифрами без знака №, например: «**Приложение 2**». В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, например: «Согласно приложению 3 ...».

Каждое приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста, с прописной буквы, отдельной строкой.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разбит на разделы, подразделы пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Раздел III. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

При защите выпускной квалификационной работы проверяется готовность выпускника к выполнению профессиональных функций, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом специальности, оценивается приобретенный вы-

пускником в процессе обучения практический опыт, способность аргументировано обосновывать и защищать в процессе дискуссии выполненные исследования.

1. Допуск к защите

Процедура защиты выпускных квалификационных работ определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников высших учебных заведений (приказ Министерства образования Российской Федерации № 1155 от 25.03.2003). В соответствии с этим Положением к защите допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и успешно прошедшие все виды итоговых аттестационных испытаний.

Для допуска к защите студенту необходимо иметь следующие материалы и документы:

- законченную дипломную работу, заверенную подписями, обозначенными на титульном листе;
- письменный отзыв руководителя; письменный отзыв рецензента;
- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

Подпись рецензента должна быть заверена печатью. Тематика ВКР должна соответствовать направлению выбранной специальности.

2. Процедура защиты

Защита выпускной квалификационной работы осуществляется на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК), состав которой формируется в соответствии с положением о промежуточной и итоговой аттестации выпускников ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж» из преподавателей ОУ, имеющих высшую или первую квалификационную категорию. Состав утверждается приказом директора ГАПОУ «Мамадышский политехнический колледж», а подбор кандидатуры председателя комиссии и утверждение ее с Министерством образования и науки РТ проводится не позднее 20 декабря 2013г (на следующий календарный год с 1 января по 31 декабря).

Председатель ГАК называет фамилию, имя, отчество студента, тему выпускной квалификационной работы.

Студенту предоставляется слово для доклада (время доклада не более 10-15 мин).

После доклада студенту - автору работы задаются вопросы членами ГАК и присутствующими. Докладчику может быть задан любой вопрос по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности и умения ориентироваться в вопросах специальности.

После ответов на вопросы зачитываются отзыв рецензента (предоставляется слово рецензенту), отзыв руководителя и предоставляется слово автору работы для ответа на замечания рецензента, если таковые имеются.

С разрешения председателя ГАК выступают члены ГАК и желающие из числа присутствующих на защите.

Затем для ответа предоставляется заключительное слово студенту. После этого председатель ГАК выясняет, есть ли замечания по процедуре защиты (их вносят в протокол) и объявляет окончание защиты выпускной квалификационной работы.

Общая длительность защиты одной работы до 45 минут.

3. Содержание доклада

В докладе должны быть отражены следующие основные моменты:

- цель работы: теоретические предпосылки исследования;
- обоснование метода выбора исследования;
- изложение основных результатов работы;
- перспективы дальнейшего развития темы;
- краткие выводы по тем результатам работы, которые, определяют практическую значимость, степень и характер новизны.

При защите дипломной работы рекомендуется пользоваться кратким планом доклада или тезисами к нему.

4. Требования к иллюстрациям

Основные результаты представляются на защиту в виде таблиц, графиков, диаграмм, схем,

Таблицы и рисунки должны быть пронумерованы и оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа.

5. Результаты защиты

На открытом заседании члены ГАК обсуждают результаты защиты и выносят решение ГАК об оценке работы, о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома.

В случае разделения мнения между членами комиссии о вынесении той или иной оценки и о присвоении квалификации поровну выносится та оценка и принимается то решение, которое поддержал председатель комиссии.

Председатель комиссии подготавливает отчет о проведенной защите выпускных квалификационных работ.

Студенты, получившие при защите неудовлетворительную оценку, отчисляются из учебного заведения.

Повторная защита допускается в течение пяти лет после окончания колледжа.

Выпускная квалификационная работа после защиты хранится в колледже -5 лет.

Раздел IV Критерии оценки выпускной квалификационной работы

1. Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.

2. Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.

3. Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице 4 приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГАК.

На закрытом заседании ГАК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГАК – решающее) дается оценка каждой защите, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании техникума.

Решение ГАК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

Форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГАК

N п/п	Критерии оценки	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
1	Актуальность и обоснование выбора темы				
2	Степень завершенности работы				
3	Объем и глубина знаний по теме				

4	Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов				
5	Наличие материала, подготовленного к практическому использованию				
6	Применение новых технологий				
7	Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора)				
8	Качество оформления дипломной работы и демонстрационных материалов				
9	Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию				
10	Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы				
	Общая оценка работы				

Раздел V Тематика выпускных квалификационных работ

1. Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции в условиях кафе _____
2. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции на примере кафе _____
3. Организация работы по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции в условиях кафе _____
4. Анализ меню и способы его оптимизации на примере _____.
5. Организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции из мяса в условиях кафе _____.
6. Способы оптимизации организации обслуживания потребителей в _____.
7. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в условиях кафе _____.
8. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста на примере кафе _____.
9. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных сладких блюд на примере кафе _____.
10. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей на примере кафе _____.
11. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из блюд из жареного мяса в условиях кафе _____.
12. Организация технологического процесса приготовления новых соусов для рыбных блюд в условиях кафе _____.

13. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов в условиях кафе _____.

14. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из натуральной рубленой массы.

15. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из блюд из птицы.