

Согласовано Руководитель ООО «Стриж» Ф.Г. Нургалиев	Утверждено Директор ГАПОУ «АТТ» Габдулхаев И.И. « <u>22</u> » <u>апреля</u> 2019г.	 ГАПОУ «АКТАНЫШСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» ИНН 1604001246
---	---	--

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Квалификация выпускника**  
Техник-технолог

**Форма обучения: очная**

**Организация-разработчик: ГАПОУ «Актанышский технологический техникум»**

**Рассмотрено на заседании педагогического совета**

**Протокол № 4  
от «22» апреля 2019г**

Актаныш, 2019

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** среднего профессионального образования (далее СПО) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384

**Организация- разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение —Актанышский технологический техникум

Разработчики:

Шаймарданова А.К. –преподаватель специальных дисциплин

Валиева Л.Р. – мастер производственного обучения

Нуруллин Р.З. – заместитель директора по учебной работе

Садрдинов Р.Р. – заместитель директора по учебно-производственной работе

Программа рассмотрено и одобрено на заседании методического совета протокол №1 от 31 августа 2017

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП
  - 1.2. Нормативный срок освоения ОПОП
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП
  - 2.1. Область профессиональной деятельности
  - 2.2. Объекты профессиональной деятельности
3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса
  - 4.1. Учебный план
  - 4.2. Календарный учебный график
  - 4.3. Аннотация рабочих программы дисциплин и профессиональных модулей
  - 4.4. Программа учебной и производственной практик
  5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса
    - 5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение
    - 5.2. Аттестация обучающихся
    - 5.3. Кадровое обеспечение
    - 5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса
  6. Воспитательная работа и организация внеурочной деятельности
  7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП.

## **1. Общие положения**

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ГАПОУ «Актанышский технологический техникум» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384 по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

Нормативную базу разработки ППССЗ составляют:

Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 –ФЗ (ред. от 02.03. 2016);

Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Актанышский технологический техникум» № 1746 от 21 июля 2014 года, лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня профессий и специальностей, уровней подготовки серия 16Л01 № 0001556 от 29.09.2014 г.;

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), утвержденный приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. N 384)

Примерная основная профессиональная образовательная программа по специальности (носит рекомендательный характер);

Базисный учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания, среднего профессионального образования;

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

Локальные акты образовательной организации.

Сроки получения СПО по ОПОП углубленной подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОПОП	Наименование квалификации углубленной подготовки	Срок получения СПО по ОПОП базовой подготовки в очной форме образования
основное общее образование	техник-технолог	3 года 10 месяцев

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

2.3 Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- 2.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- 2.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- 2.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- 2.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 2.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- 2.3.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.
- 2.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### **3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

3.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. ОК
4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

3.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3.2.3. 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.

3.2.4. 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.

3.2.5. 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.

3.2.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

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

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

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

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

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

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

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

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

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организации образовательного процесса**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП СПО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

##### **4.1. Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ОПОП:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д. Структура ОПОП специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация (защита выпускной квалификационной работы) – ГИА.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура». Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности). Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам/трimestрам (час. в семестр/триместр)							
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					Всего занятий	в т.ч.лаб. и практ.занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед. (11 т/o, 5 УП, 1 ПП.)	6 сем. 24 нед. (15 т/o, 3 УП, 6 ПП.)	7 сем. 17 нед. (10 т/o, 6 УП, 5 1 ПП.)	8 сем. 12 нед. (6 т/o, 2 УП 4 ПП.)	
<b>O.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1/7/5</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>518</b>	<b>488</b>	<b>561</b>	<b>279</b>	<b>76</b>					
ОУД 01	Русский язык	-,Э	117	39	78	2		34	44							
ОУД 02	Литература	-,-,-ДЗ	176	59	117	4		83	34							
ОУД 03	Иностранный язык	-,Э	231	77	154	117			37	77	40					
ОУД 04	Математика	-,-,-,Э	351	117	234	126		66	36	132						
ОУД 05	История	-,-,Э	241	80	161	0		73	88							
ОУД 06	Физическая культура	3,ДЗ	189	63	126	117		51	75							
ОУД 07	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	0				34	36					
ОУД 08	Астрономия	-,ДЗ	54	18	36	0				36						
ОУД 09	Информатика	-,ДЗ	162	54	108	70		51	57							
ОУД 10	Химия	-,ДЗ	201	67	134	30		60	74							
ОУД 11	Биология	-,Э	162	54	108	12		38	70							
ОУД 12	Родной язык	-,ДЗ	117	39	78	40		32	46							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>5/3/2</b>	<b>923</b>	<b>308</b>	<b>615</b>	<b>334</b>	<b>32</b>	<b>85</b>	<b>22</b>	<b>294</b>	<b>120</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	-,Эк	62	14	48							48				
ОГСЭ.02	История		62	14	48							48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,Э	182	20	162	162						110	52			
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160				22	10	68	26	24	12	
ОГСЭ.05	Социальная психология	-,ДЗ	117	39	78						78					
ОГСЭ.06	Татарская литература	-,ДЗ	176	59	117	12		32	85							
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>-/2/1</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>58</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	ДЗ	60	20	40	26					40					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	90	30	60			24	36							



ПП.02	Производственная практика				72	72					72		
ПМ.03	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Э(к)	321	107	318	396	16			76	145	173	72 0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,Э	321	107	214	144	16			76	37	101	
УП.03	Учебная практика	-,ДЗ			108	144					72	36	36
ПП.03	Производственная практика				108	108					36	36	36
ПМ.04	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Э(к)	531	177	534	291	16				158	166	210
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	531	177	354	111	16				158	76	120
УП.04	Учебная практика	-,ДЗ			108	108						90	18
ПП.04	Производственная практика				72	72							72
ПМ.05	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	Э(к)	225	75	294	220					34	158	102
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,ДЗ	225	75	150	76					34	68	48
УП.05	Учебная практика	-,ДЗ			108	108						90	18
ПП.05	Производственная практика				36	36							36
ПМ.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Э(к)	306	102	276	162					60	108	108
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,ДЗ	198	66	132	54					60	72	
МДК.06.02	Организация обслуживания предприятий общественного питания	-,ДЗ	108	36	72	36						36	36
УП.06	Учебная практика	-,ДЗ			36	36							36
ПП.06	Производственная практика				36	36							36
ПМ.07	<b>Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар</b>	Э(к)	450	150	444	250			122	102	105	115	0 0
МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	-,-,ДЗ	195	65	130	42			42	66	30		
МДК.07.02	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	-,-,-,ДЗ	255	85	162	64			80	36	21	25	
УП.07	Учебная практика	ДЗ			72	72					54	18	
ПП.07	Производственная практика				72	72					72		

		<b>Всего:</b>	<b>16/28/18</b>	<b>6478</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>3000</b>	<b>48</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>1404</b>	<b>1404</b>	<b>1476</b>	<b>1044</b>	<b>612</b>	<b>432</b>	
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>															<b>4</b> <b>нед.</b>	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>															<b>6</b> <b>нед.</b>	
<b>Консультации на учебную группу 4 часа</b>		<b>Всего</b>	дисциплин и МДК				612	792	612	792	612	864	612	792			
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>			учебной практики								180	144	180	72			
<b>1. Программа базовой подготовки</b>			производственной практики								36	252		144			
1.1. Выпускная квалификационная работа			преддипломной практики													144	
Выполнение выпускной квалификационной работы с 18 мая по 15 июня всего 4 недели			экзаменов				4	2	3	1	4	2	2	3			
Защита выпускной квалификационной работы с 16 июня по 29 июня всего 2 недели.			дифференцированных зачетов				-	6	3	1	1	6	2	7			
			зачетов				2	1	2	3	3	2	3	-			

#### 4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

**Учебный график 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Специальность	курс	группа	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь			
			1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	I	0161т												
	II	0261т												
	III	0361										УП	УП	УП
	IV	0461т					УП	УП	УП	УП	УП			УП

Специальность	курс	группа	Декабрь				Январь				Февраль			
			1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
						Э	К	К						
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»	I	0161т				Э	К	К						
	II	0261т				Э	К	К						
	III	0361т	УП	УП	ПП	Э	К	К						
	IV	0461т				Э	К	К			УП	УП	УП	



4.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания(Приложение 1)

## **5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОПОП специальности**

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением.

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. В рабочих программах дисциплин приводится обоснование и планирование времени самостоятельной работы студентов. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. В состав учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса по конкретной ОПОП включены: комплекс основных учебников, учебно-методических пособий и информационных ресурсов для учебной деятельности обучающихся по всем учебным курсам, предметам, дисциплинам (модулям), практикам и др., включенным в учебный план ОПОП. Реализация ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 2 наименований отечественных журналов. Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

5.2. Для аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация), включающие:

- Вопросы для самопроверки
- Вопросы и задания для самостоятельной работы
- Темы эссе, рефератов, докладов
- Тематика курсовых работ
- Вопросы к промежуточной аттестации
- Тесты для контроля знаний

5.3. Кадровое обеспечение учебного процесса Реализация ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Научными руководителями выпускных квалификационных работ являются высококвалифицированные преподаватели, имеющие опыт практической работы по специальности. Работодатели активно привлекаются к учебному процессу через такие формы как участие в работе квалификационных комиссий по модулям и ГЭК в качестве ее членов и председателей, оценка деятельности студентов в ходе преддипломной и производственной практик в экспертных группах в профессиональных кон курсах.

#### **5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.**

Для реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, согласно требованиям ФГОС СПО в ГАПОУ «АТТ» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом колледжа, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование.

#### **6. Воспитательная работа и организация внеучебной деятельности**

Воспитатели и воспитанники являются равноправными участниками воспитательного процесса. В этой связи особое значение приобретает задача подготовленности студенческого актива к выполнению функций организатора учебно-воспитательной и внеучебной работы со студентами. Преподаватель – куратор назначается для каждой студенческой группы, начиная с 1 курса и до окончания обучения, с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления. Деятельность кураторов нацелена на формирование у студентов гражданско-патриотической позиции, духовной культуры, социальной и профессиональной компетентности, воспитание здорового образа жизни, оказание помощи в организации познавательного процесса, содействие самореализации личности студента, повышению интеллектуального и духовного потенциалов. Куратор знакомит первокурсников с законодательством в области образования, Правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями студента, работой библиотеки, организацией культурно-массовый и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями колледжа; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям университетской жизни; контролирует текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвует в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогает в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействует привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности и т.д. Кураторы студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы работы, такие как: тематические вечера, экскурсии, круглые столы, поездки в театр и кино, принимают участие в спортивных мероприятиях и в художественной самодеятельности студентов. Систематически для студентов проводится кураторский час, на котором рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности, обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Обсуждение экзаменационных сессий» «Беседы посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое. В техникуме ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы со студентами, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления.

#### **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП специальности**

##### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой

дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов, дифференцированных зачетов. Промежуточная аттестация обучающихся форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) – завершающий этап подготовки специалиста. Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные выполненных ранее студентом курсовых работах. Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями с учетом заявок предприятий (фирм), а также соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и утверждается на заседании предметно-цикловых комиссий. Тематика выпускных (квалификационных) работ отражает основные сферы и направления деятельности товароведов-экспертов в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм. Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной (итоговой) аттестации выпускников.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменацонной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменацонной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и защитившим выпускную квалификационную работу, выдается диплом государственного образца.

**O.00 Общеобразовательный цикл****1. «Русский язык» (ОУД 01)****1.1 Цель учебной дисциплины:**

- воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями определять, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы Цикл общеобразовательных дисциплин****1.3. Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:****• личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

**• метапредметных:**

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

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
  - 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 самостояльному 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 представлений о системе стилей языка художественной литературы, сочинения разных жанров на литературные темы;
- 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.).
- 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-ценостного 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.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература». Блок «Русский язык»» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

**Коммуникативная** компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование **языковой** и **лингвистической (языковедческой)** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование **культуроведческой** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Изучение русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Дисциплина изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

#### **1.4 Общая трудоемкость учебной дисциплины :**

Максимальная учебная нагрузка 117 часов, в том числе: Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 78 часов; Самостоятельная работа обучающегося 39 часов; форма контроля – накопительная система оценок; форма аттестации – экзамен.

## 1.5 Тематический план дисциплины

Тема 1. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 2 Лексика и фразеология

Тема 3 Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 4 Морфемика, словообразование, орфография

Тема 5 Морфология и орфография

Тема 6 Служебные части речи

Тема 7 Синтаксис и пунктуация.

## 2. «Русская литература» (ОУД 01)

### 2.1 Цель учебной дисциплины:

- воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;
- освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;
- овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;
- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

### 2.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы Цикл общеобразовательных дисциплин

### 2.3. Освоение содержания учебной дисциплины «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### • личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

#### • метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

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

Содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература». Блок «Литература» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

**Коммуникативная** компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование **языковой** и **лингвистической (языковедческой)** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование **культуроведческой** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Изучение русской литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Дисциплина изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

#### **2.4      Общая трудоемкость учебной дисциплины :**

Максимальная учебная нагрузка 176 часов, в том числе: Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 117 часов; Самостоятельная работа обучающегося 59 часов; форма контроля – накопительная система оценок; форма аттестации – дифференцированный зачет

#### **2.5. Тематический план дисциплины**

Раздел 1. Литература первой половины XIX века.

Тема 1.1. А. С. Пушкин.

Тема 1.2. М. Ю. Лермонтов.

Тема 1.3. Н. В. Гоголь.

Раздел 2. Русская литература второй половины XIX века.

Тема 2.1. А. Н. Островский.

Тема 2.2. И. А. Гончаров

Тема 2.3. И. С. Тургенев.

Тема 2.4. Ф. И. Тютчев.

Тема 2.5. А. А. Фет.

Тема 2.6. Н. А. Некрасов

Тема 2.7. М. Е. Салтыков - Щедрин.

Тема 5 Морфология и орфография

Тема 6 Служебные части речи

Тема 7 Синтаксис и пунктуация.

Тема 2.8. Ф. М. Достоевский.

Тема 2.9. Л. Н. Толстой.

Раздел 3. Литература XX века.

Тема 3.1. А. П. Чехов.

Тема 3.2. И. А. Бунин.

Тема 3.3. А. И. Куприн.

Тема 3.4. Русская поэзия и поэзия народов России конца XIX – начала XX в.

Тема 3.5. М. Горький.

Тема 3.6. А. А. Блок.

Тема 3. 7. Литературный процесс 20-х годов.

Тема 3. 8. В. В. Маяковский.

Тема 3. 9. С. А. Есенин.

Тема 3.10. Становление новой культуры в 30-е годы.

Тема 3.11. М. И. Цветаева.

Тема 3.12. О. Э. Мандельштам.

Тема 3.13. И. Э. Бабель.

Тема 3.14. М. А. Булгаков.

Тема 3. 15. М. А. Шолохов.

Тема 3.16. А. А. Ахматова.

Тема 3.17. Б. Л. Пастернак.

Тема 3.18. А. Т. Твардовский.

Тема 3.19. Обзор литературы 50-80-х годов.

Тема 3.20. А. И. Солженицын.

Тема 3.21. В. Т. Шаламов

Тема 3.22. В. М. Шукшин.

Тема 3.23. Н. М. Рубцов.

Тема 3.24. Расул Гамзатов

Тема 3.25. А. В. Вампилов.

Тема 3.26. Русская литература последних лет.

### 3. «Иностранный язык» (ОУД 02)

#### 3.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Цикл общеобразовательных дисциплин.

#### 3.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения

##### дисциплины:

###### • **личностных:**

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отражения 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.

Содержание программы учебной дисциплины направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной,

стратегической и предметной;

-воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;

-воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

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

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

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

• **социальной**— развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;

• **стратегической**— совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;

• **предметной**— развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

• заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

• заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

• написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

• составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических

### **3.3 Общая трудоемкость учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов; самостоятельной работы обучающегося 39 часов; форма контроля – накопительная система оценок; форма аттестации – экзамен.

### **3.4 Тематический план учебной дисциплины по английскому языку**

#### **1. Раздел 1 Фонетика**

#### **2. Раздел Местоимения**

#### **3. Раздел Предложение**

#### **4. Раздел Тема «О себе»**

#### **5. Раздел Распорядок дня студента**

#### **6. Раздел Имя числительное**

7. Раздел Имя существительное.
8. Раздел Тема «Путешествие».
9. Раздел Имя прилагательное.
10.           Раздел Тема «Я и город»
11.           Раздел Предлоги.
12.           Раздел Я и моя профессия.

#### **4. Математика ОУД 03**

**4.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** общеобразовательные дисциплины.

**4.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

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

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

- **личностных:**
  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (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;
- **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 самостояльному поиску методов

решения практических задач, применению различных методов познания;

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

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

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

• **предметных:**

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

#### **4.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

#### **4.4 Тематический план учебной дисциплины по английскому языку**

Раздел 1 «Алгебра»

Раздел 2 «Геометрия»

### **5. ОУД 04 «История»**

**5.1 .Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к базовым общеобразовательным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

• анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

• различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

• устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

• представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

• определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

• использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации,

• соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

• осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского,

этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

**знатъ:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

### **5.3 Трудоёмкость дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов; самостоятельной работы обучающегося 58 часов

### **5.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Тема 1 Древнейшая стадия истории человечества

Тема 2 Цивилизации Древнего мира

Тема 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Тема 4. История России с древнейших времен до конца XVII века

Тема 5 Истоки индустриальной цивилизации: страны Западной Европы в XVI–XVIIIв. в

Тема 6 Россия в XVIII веке.

Тема 7 Становление индустриальной цивилизации

Тема 8 Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Тема 9. Россия в XIX веке

Тема 10 От Новой истории к Новейшей

Тема 11. Между мировыми войнами

Тема 12. Вторая мировая война.

Тема 13. Мир во второй половине XX века.

Тема 14. СССР в 1945 – 1991 гг.

Тема 15 Россия и мир на рубеже ХХ – ХХI веков

## **6. ОУД. 05 Физическая культура**

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

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

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

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, вос требованного 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 вос питания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

• **личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысовых 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-смысовых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- **предметных:**
- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурноспортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

### **6.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 175 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 часов;

самостоятельной работы обучающегося 58 часов.

### **6.4 Тематический план дисциплины**

РАЗДЕЛ 1

Теория физической культуры

РАЗДЕЛ 3

Спортивные игры. Баскетбол

РАЗДЕЛ 4

Гимнастика

РАЗДЕЛ 5

Лыжная подготовка

РАЗДЕЛ 6

Спортивные игры.

Волейбол

## **7. ОУД 06 ОБЖ**

**7.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин.

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

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

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

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

#### **• личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;
  - формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
  - исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
  - воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
  - освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- **метапредметных:**
- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
  - овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
  - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
  - приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
  - развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
  - формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли вовремя и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
  - формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
  - развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
  - формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
  - развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
  - освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
  - приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
  - формирование установки на здоровый образ жизни;
  - развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
- **предметных:**
- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
  - получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
  - сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма,

- терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту,увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

### **7.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **105 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **70 часов**;

самостоятельной работы обучающегося **35 часов**.

### **7.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

РАЗДЕЛ 1 Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности.

Тема 1.1 Обеспечение личной безопасности и сохранения здоровья

Тема 1.2 Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 1.3 Организация защитных мероприятий населения

Раздел 2 Основы обороны государства

Тема 2.1. Медико - санитарная подготовка

Тема 2.2. Обеспечение национальной безопасности и принципы формирования Вооруженных сил РТ

## **8. ОУД 07 Информатика**

**8.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**  
профильные дисциплины.

**8.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих результатов:  
**личностных:**

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

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий
  - как в профессиональной деятельности, так и в быту;
  - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;
- *метапредметных:*
- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
  - *предметных:*
- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

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

### **8.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **150** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов;

самостоятельной работы обучающегося **50** часов.

### **8.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

РАЗДЕЛ 1.Информационная деятельность человека

РАЗДЕЛ 2.Информация и информационные процессы

РАЗДЕЛ 3.Средства информационных и коммуникационных технологий

РАЗДЕЛ 4Технологии создания и преобразования информационных объектов

РАЗДЕЛ 5. Телекоммуникационные технологии

## **9. ОУД 08 Физика**

### **9.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды, и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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

#### **личностных:**

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

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

### **метапредметных:**

использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

### **• предметных:**

сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

сформированность умения решать физические задачи;

сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

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

## **9.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **181 час**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **121 час**,

- самостоятельной работы обучающегося **60 часов**.

## **9.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Введение.

Раздел 1. Механика

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика

Раздел 3. Основы электродинамики

Раздел №4 Механические и электромагнитные колебания и волны

Раздел №5 Квантовая физика

Раздел №6 Вселенная и ее эволюция.

## **10. ОУД 09 Химия**

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

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

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

### **• личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при

обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

- готовность к продолжению образования и повышения 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;

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

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

**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.

**10.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **117** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **78** часов;

самостоятельной работы обучающегося **39** часов.

**10.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Раздел 1.Общая и неорганическая химия

Раздел 2.Органическая химия

**11. ОУД 10 «Обществознание**

**11.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профильные дисциплины.

**11.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих результатов: личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятель-

ности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

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

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

- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий

-

-

- как в профессиональной деятельности, так и в быту;

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

• *метапредметных:*

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

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

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

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

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

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

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

• *предметных:*

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

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

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

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

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

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

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

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для

решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

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

### **11.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **150** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **100** часов;

**самостоятельной работы обучающегося 50 часов.**

### **11.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

РАЗДЕЛ 1.Информационная деятельность человека

РАЗДЕЛ 2.Информация и информационные процессы

РАЗДЕЛ 3.Средства информационных и коммуникационных технологий

## **12. ОУД 15 Биология**

### **12.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Цикл общеобразовательных дисциплин.

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

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

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

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

- личностных:**

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

- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

- **метапредметных:**

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

- **предметных:**

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических

исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

### **12.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов

### **12.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Введение.

1. УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ.
2. ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ.
3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ.
4. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ.
5. ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ.
6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ.
7. БИОНИКА.

.

## **13. ОУД16 География**

### **13.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Цикл общеобразовательных дисциплин

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

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

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

#### **• личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
  - сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
  - сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
  - умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
  - критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
  - креативность мышления, инициативность и находчивость;
- метапредметных:**
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
  - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
  - осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
  - умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
  - представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
  - понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;
- предметных:**
- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
  - владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
  - сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
  - владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
  - владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
  - владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
  - владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
  - сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических

проблем.

**13.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **54 часа**, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**;  
самостоятельной работы обучающегося **18 часов**.

#### **13.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Раздел 1 Мировые природные ресурсы.

Раздел 2. Демография. Население мира.

Раздел 3 Мировое хозяйство.

Раздел 4. Международные экономические отношения.

Раздел 5. Политическая карта мира.

Раздел 6. Развивающиеся страны.

Раздел 7 Россия.

Раздел 8. Мир в новом веке.

#### **14. УД.п Основы проектной деятельности**

**14.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Цикл общеобразовательных дисциплин

#### **14.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

Цель освоения дисциплины «Основы проектной деятельности»: отработка навыков научно-исследовательской, аналитической и проектной работы. Основными задачами дисциплины являются:

- выделение основных этапов написания выпускной квалификационной работы;
- получение представления о научных методах, используемых при написании и проведении исследования;
- изучение способов анализа и обобщения полученной информации;
- получение представления об общелогических методах и научных подходах;
- получение представления о процедуре защиты курсовой (дипломной) работы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;
- разрабатывать структуру конкретного проекта;
- использовать справочную нормативную, правовую документацию;
- проводить исследования;
- самостоятельно разрабатывать структуру проекта, делать аналитическую обработку текста;
- оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- типы и виды проектов;
- требования к структуре проекта;
- виды проектов по содержанию.

**Требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины личностным**, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысовых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;

**Личностные результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины должны отражать:**

**умение**

- уважение к личности и её достоинству, доброжелательное отношение к окружающим;
- потребность в самовыражении и самореализации, социальном признании;
- умение вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения и принятия; умение конструктивно разрешать конфликты;
- готовность и способность к выполнению моральных норм в отношении взрослых, обучающихся во внеучебных видах деятельности;
- умение строить жизненные планы с учётом конкретных социально-исторических, политических и экономических условий;
- готовность к выбору профессионального образования.
- умение ясно, логично и точно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл познавательной задачи, выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры;
- креативность мышления, инициатива, находчивость, активность при решении математических задач;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 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;

*Требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;*

**Метапредметные результаты освоения общеобразовательной учебной дисциплины должны отражать:**

- 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 самостояльному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

*Требования к результатам освоения общеобразовательной учебной дисциплины предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания*

в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами.

**Предметные результаты освоения курса общеобразовательной учебной дисциплины должны отражать:**

*Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:*

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Данная рабочая программа способствует формированию общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

### **Индивидуальный проект обучающегося по общеобразовательной учебной дисциплине «Основы проектной деятельности»**

Индивидуальная проектная деятельность является обязательной частью образовательной деятельности обучающегося, осваивающего основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, предусматривающей получение среднего общего образования и специальности.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации образовательной деятельности студента (учебное исследование или учебный проект) в рамках освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

*Цели организации работы над индивидуальным проектом*

- создание условий для формирования учебно-профессиональной самостоятельности обучающегося – будущего специалиста;
- развитие творческого потенциала обучающегося, активизация его личностной позиции в образовательном процессе на основе приобретения субъективно новых знаний (т.е. самостоятельно получаемых знаний, являющихся новыми и лично значимыми для конкретного обучающегося);
- развитие регулятивных, познавательных, коммуникативных универсальных учебных действий обучающегося;
- предоставление возможности обучающемуся продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении избранной области.

*Задачами выполнения индивидуального проекта являются:*

- формирование умения осуществлять поэтапное планирование деятельности (обучающийся должен уметь четко определить цель, описать шаги по ее достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы);
- сформировать навыки сбора и обработки информации, материалов (умений выбрать подходящую информацию, правильно ее использовать);
- развить умения обобщать, анализировать, систематизировать, оформлять, презентовать информацию;
- сформировать позитивное отношение у обучающегося к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии с установленным планом).

*Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:*

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

*Требования к подготовке индивидуального проекта*

- индивидуальный проект по учебной дисциплине «Математика: алгебра и начала анализа, геометрия» выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).
- индивидуальный проект выполняется обучающимся в течении всего курса изучения учебной дисциплины в рамках внеаудиторной самостоятельной работы, и должен быть представлен в виде завершенного продукта-результата: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

### **14.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 39 часов;
- самостоятельная работа обучающегося 19 часа.

### **14.4 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

#### **Введение**

Тема 1. Типы и виды проектов

Тема 2. Выбор и формулирование темы, постановка целей. Определение гипотезы

Тема 3. Этапы работы над проектом

Тема 4. Методы работы с источником информации

Тема 5. Правила оформления проекта. Презентация проекта

Тема 6. Особенности выполнения курсового проекта

Тема 7. Особенности выполнения дипломной работы (проекта)

## **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

### **«Основы философии»**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

### **3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной 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.

**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 картины мира;
- условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 14 часа

### **5. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы философии».**

**Раздел 1. История философии.**

**Раздел 2. Основы философского учения о бытии.**

**Раздел 3. Философия человека.**

**Раздел 4. Философия познания.**

**Раздел 5. Социальная философия.**

#### **«История»**

##### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

##### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

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

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

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

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

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

#### **4. Общая трудоёмкость учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов

#### **5. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»**

**Раздел 1.** Основные направления и процессы политического и экономического развития ведущих государств, ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков.

**Раздел 2.** Сущность и причины локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX – XXI веков.

**Раздел 3.** Назначение и основные направления деятельности международных организаций.

**Раздел 4.** Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.

### **«Иностранный язык»**

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

#### **2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

**знать:**

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

**4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:** Максимальная учебная нагрузка 180 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов; самостоятельной работы обучающегося 20 часов; форма контроля – накопительная система оценок; форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины по английскому языку**

##### **1. Основной модуль**

Введение

Тема 1. Образование

Тема 2. Письма, анкеты

Тема 3. Экология

Тема 4. Компьютер Модуль профессионально направленный (технический).

Тема 5. Станки

Тема 6. Автомобиль

Тема 7. Тракторист-машинист как профессия

Тема 8. Сельскохозяйственные машины

Тема 9. Сельское хозяйство

Тема 10. Оборудование, работа

Тема 11. Деловое общение и корреспонденция

Тема 12. Инструкции, руководства

## **«Физическая культура»**

### **1. Цель учебной дисциплины:**

Формирование здорового образа жизни и спортивного стиля жизни, воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в физическом саморазвитии и самосовершенствовании.

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:** дисциплина входит в (ОГСЭ.04) общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

основы здорового образа жизни.

### **4. Общая трудоемкость учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов; самостоятельной работы обучающегося 162 часов; форма контроля - накопительная система оценок; формы аттестации – зачет, дифференцированный зачет.

### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Раздел 1. Теоретическая часть

Тема 1.1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 1.2. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Раздел 2. Практическая часть

Тема 2.1. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

Тема 2.2. Физические упражнения для профилактики нарушений осанки. Физические упражнения для коррекции зрения.

Тема 2.3. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 2.4. Составление и проведение комплекса утренней и производственной гимнастики.

Тема 2.5. Методика определения профессионального значения психофизических двигательных качеств.

Тема 2.6. Легкая атлетика.

Тема 2.7. Гимнастика.

Тема 2.8. Лыжная подготовка.

Тема 2.9. Спортивные игры: волейбол

-футбол

-баскетбол

Тема 2.10. Плавание.

Тема 2.11. Виды спорта по выбору:

- ритмическая гимнастика;

-атлетическая гимнастика (работа на тренажерах); -элементы единоборства; -дыхательная гимнастика; -спортивная аэробика.

Раздел 3. Самостоятельная работа

Тема 3.1 Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Тема 3.2 Основы здорового образа жизни: физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 3.3 Утренняя гимнастика.

Тема 3.4 Занятия в секциях по видам спорта.

**Татарский язык**

## **1. Уку фәненең максаты :**

□ укучыларның сүзлек байлыгын , сөйләм һәм язма телен үстерү белән беррәттән, рухи дөньясын баству, реаль чынбарлыкка дөрес караш формалаштыру, тормыш вакыйгаларына хәбәрдарлыгын тәэмин итү; татар теленнән алынган теоретик материалны (тел системасын) аңлат үзләштерүне һәм тел фәнен яхши белүне тәэмин итү; гамәли тел материалларын хәтердә калдырып һәм тәрбияви максатны күздә тоткан хәлдә, текстларны анализлый белү, изложение һәм сочинениеләрне логик фикерләп, телдәге сурәтләү чараларын дөрес һәм урынлы кулланып, грамоталы итеп һәм дөрес каллиграфия белән яза белуләренә ирешү, идея дәрәжәсенең югари булуын тәэмин итү, текст өстендә эшләү күнекмәләрен камилләштерү, үзенең һәм иптәшләреңең кылган гамәлләренә дөрес бәя бирү, информация чыганакларыннан кирәkle мәгълүматларны таба һәм куллана белергә өйрәтү;

□ Укучыларда дәреслек һәм өстәмә әдәбияттан (әдәби әсәрләре, фәнни чыганаклар, төрле сүзлекләр, вакытлы матбуғат) дөрес файдалану күнекмәләрен үстерү, план, тезис, конспектлар төзү, эш кәгазыләрен (деловые бумаги) дөрес һәм грамоталы язарга өйрәтү;

□ бәйләнешле сөйләм культурасын үстерү очен, укучыларда уқыганны һәм сөйләгәнне кабул итү, сөйләмнән урынлы файдалану осталыгын (уку, язу, сөйләү, тыңлау, аңлау, сөйләшу, аралашу, диалогик һәм монологик сөйләм) ижади эш башкару күнекмәләрен формалаштыру һәм үстерү.

## **1. Уку фәненең ОПОП структурасындагы урыны:**

Татар теле һәм сөйләм әдәбе фәне

**Эшлекле татар теле фәненнән эш программасы Урта һөнәри белгечләр әзерләү дәрәжәсе һәм эчтәлеге таләпләре минимумына туры китереп төзелде.**

## **3. Уку фәненең эчтәлеген үзләштерү нәтиҗәләренә таләпләр:**

Уку фәненең эчтәлеген үзләштерү нәтиҗәсендә укучы белергә тиеш: 1.Фонетика, лексика тармаклары турында, сүзыкларга һәм тартыкларга хас орфоэпик һәм орфографик нормаларны белү, аваз үзгәрешләренә анлатма бирә белү.

2. Татар теленең сүзлек составын белү. Лексикография буенча тулы мәгълүмат бирә белү.
3. Сүз төзелеше, сүз ясалышы, күшымчалар турындагы белемнәрне ныгыту.
4. Сүз төркемнәре. Синтаксис буенча тулы мәгълүмат алу.
5. Язу тарихын тирән белү.

## **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. Сүз ясалышын, төзелешен, сүзтезмәләрне тикшерү үрнәкләрен камил белү.
6. Орфографик принциплар һәм аларның нормаларын белү.
7. Стилистика һәм сөйләм культурасы нормаларын төгәл белү.
8. Пунктуация кагыйдәләреннән дөрес файдалану.
9. Сөйләм эшчәнлеге буенча тулы мәгълүматлы булу.

Татар теле һәм сөйләм әдәбе фәнен укутуның бурычлары түбәндәгеләрдән гыйбарәт:

□ укучының татар әдәби телен үзләштерүенә, текстны аңлат, сәнгатьле итеп, йөгерек укуына, дөрес яза белүенә, әдәби тел нормаларын саклап, төрле темаларга иркен сөйләшүенә ирешү.

□ халык тарихын һәм миравын өйрәнү аша яшүсмерләрдә Ватанга, халыкка, туган телгә мәхәббәт, олыларга, кечеләргә һәм, гомумән, кешегә ихтирам, мәрхәмәтлелек, шәфкатылелек тәрбияләү. Шулай ук хезмәт тәрбиясе һәм эстетик тәрбия бирү.

## **4. Фәнне үзләштерү очен сәгатьләр саны:**

Максималь уку йөкләнеше: 117 сәгать;

Шул исәптән мәжбүри аудитор уку йөкләнеше: 78 сәгать;

Укучыларның үзлектән эше: 39 сәгать.

Контроль формасы - дифзачет

## **5. Уку фәненең тематик планы**

Тема 1. Фонетика

Тема 2.Лексика

Тема 3. Сүз ясалышы

Тема 4. Морфология

Тема 5. Стилистика

Тема 6. Синтаксис

Тема 7. Гади жөмлә

Тема 8. Күшма жөмлә

Тема 9. Телнең үсеше

Тема 10. Татар милли әдәби теленең язма тамырлары

Тема 11. Татарлар кулланган язу төрләре

Тема 12. Тел тарих

Тема 13. Төрки – татар этнонимикасы

## **«Татарская литература»**

### **1. Уку дисциплинасы паспорты**

#### **Татар әдәбияты**

Бу программа татар әдәбиятыннан Актаныш Технология техникумында белем аучы татар телле укучылар өчен төзелде һәм тубәндәгә документка нигезләнеп эшләнде:

- Башлангыч һөнәри белем бирү училищелары һәм лицейлары өчен татар теле һәм әдәбиятыннан программа.

Татар әдәбиятыннан программа белем эчтәлеген заман таләпләренә туры китереп яңарту, аның сыйфатын һәм нәтижәлелеген күтәрү бурычларын хәл итү максатында Актаныш Технология техникумы өчен төзелде. Ул һәр укучының татар әдәбиятыннан түләүсез яхшы сыйфатлы белем алуга хокукуын гарантияли, һәр укучыга тигез мөмкинлекләр тудыра.

Программа нигезендә татар әдәбиятыннан белем құләме билгеләнә, уқыту - методик комплектлар эшләнә.

Тугыз сыйныф белеме белән килгән укучы, татар теле һәм әдәбияты, мәдәнияте буенча төпле һәм системалы белемгә ия булырга тиеш.

Әдәбият - "әдәп" сүзеннән. Димәк, аның рухи билгеләмәсе - әхлакны төзәту, кешене тәрбияләү, әдәпле итү. Матур әдәбият инәлек кешене, аның әчке дөньясын сурәтли, кешенең башкаларга, табигатькә, яшәешкә мөнәсәбәтен күрсәтә.

Яшь буынны физик яктан һәм акыл хезмәтенә, җәмгыятын һәм дәүләт тормышының барлық өлкәләрендә, фән һәм мәдәнияттә актив эшчәнлеккә сәләтле итеп тәрбияләү бурычын хәл итүдә, техникумда татар баласына ана теле һәм әдәбиятын тирәнтен бирү, анарны татар халкының тарихы һәм мәдәнияте белән таныштыру хәзәрге шартларда тагын да актуальләшә.

Гомуми белем бирүнең максаты - укучыларның акыл эшчәнлекен активлаштыру, логик фикерләү сәләтен камильләштерү, сөйләм культурасын үстерүдән гыйбарәт. Тәрбияви максат укучыларның рухи дөньяларын баству, аларны татар халкының мәдәнияте һәм сәнгате белән тәрбияләүгә юнәлгелә. Шушы максатлардан чыгып, программада укучылар өчен бурычлар куела:

- мәктәптә алган белемнәрне тирәнәйтү;
- укучыларны татар әдәби телендә иркен сөйләштергә өйрәтү, аларга ана телендәгә әдәбиятны мөстәкыйль укып аңлау һәм үз фикерләрен сөйләмә яки язма рәвештә формалаштыра белү күнекмәләре бирү;
- татар әдәбияты һәм халық авыз иҗатының бай тарихына күзәтү ясау;
- татар телен һәм әдәбиятын уқыту дәверендә һәм дәресләрдән тыш үткәрелгән чараларда укучыларның рухи дөньяларын баству, патриотик, әхлакый һәм эстетик тәрбия бирү, милли үзаң һәм милли горурлык хисләре тәрбияләү.

Тәкъдим ителгән программа " Башлангыч һөнәри белем бирү училищелары һәм лицейлары өчен татар теле һәм әдәбиятыннан программа" га һәм дәреслекләргә нигезләнеп төзелде:

- Миннегулов Х. Й. Әдәбият. 9 нчы сыйныф өчен дәреслек.- Казан: Мәгариф, 2006;

- Хәсәнов М. Ф., Әхмәдуллин А. Г, Галимуллин Ф. Г., Нуруллин

И. З. Әдәбият. 10 нчы сыйныф өчен дәреслек. - Казан: Мәгариф, 2006;

- Эхмәдуллин А. Г., Галимуллин Ф. Г., Галиуллин Т. Й., Ганиева Ф. Э., Юзиев Н. Г. Эдәбият. 11 нче сыйныф өчен дәреслек. - Казан: Мәгариф, 2006.
  - Минегулов Х. И., Гыймадиева Н. С. Татар әдәбияты. 10 нчы сыйныф өчен дәреслек. - Казан: Мәгариф, 2006.
  - Мусин. Татар әдәбияты. 11 нче сыйныф өчен дәреслек.- Казан: Мәгариф, 2006.
- Әдәбиятны өйрәнүгә 117 сәгать каралган. Ул үз эченә татар сүз сәнгате тарихын эзлекле төстә өйрәнүне күздә тота. Болгар чорыннан алыш бүгенге көнгә кадәрге әдәбият өйрәнелә. Татар әдәбиятының төп сәхифәләре, танылган әдипләр иҗатына, аларның тормышына кыска гына юнәлеш бирелеп барыла. Класстан тыш уку һәм ятлау өчен әсәрләр тәкъдим ителә.
- Әлеге программа әдәби әсәрләрне өйрәнгендә укучыларның сөйләм телен һәм язы культурасын үстерүне дә игътибардан читтә қалдырмый. Укучыларның әдәби иҗатка омтылышын үстерү дә укытучының мөһим бурычларыннан берсе дип карала.

### **1.1. Программаны куллану тирәлеге**

Уку дисциплинасы программының урта башлангыч һөнәри белем бирү өчен федераль дәүләт белем бирү стандартлары нигезендә эшләнгән төп белем бирү программының бер өлеше булып тора. Бу программа **Авыл хужалыгын механизацияләү белгечлеге хәзерли торган группа укучылары** өчен төзелде

Уку дисциплинасы программының эшче һөнәрләре буенча өстәмә һөнәри белем бирү һәм һөнәри әзерлекләр өчен дә кулланыла ала.

### **1.2. Төп һөнәри белем бирү программының структурасында уку дисциплинасының: дисциплина гомумбелем бирү циклына керә.**

### **1.3. Уку дисциплинасының максаты һәм бурычлары - дисциплиналың үзләштерү нәтижәләренә таләпләр:**

**Уку дисциплинасын үзләштерү нәтижәләрендә укучы эшли алырга тиеш:**

**Татар әдәбиятын мәжбүри өйрәнүгә бердәм төгәл таләпләр:**

Таләпләр		Үзләштерү дәрәжәсе
Укучылар белергә тиеш	Алар эшли алырга тиеш	
<b>Борынгы яки Урта гасырлар татар әдәбияты</b>		II
Гомуми сәяси үсеш һәм аның әдәбиятта чагылышын	Урта гасырларда әдәбиятның нинди роль уйнаганын дөрес бәяли белергә	
<b>XIX йөз әдәбияты</b>		II
XIX йөздәге гомуми сәяси үсеш һәм аның әдәбиятта чагылышын	XIX йөздәге әдәбиятның нинди роль уйнаганын дөрес бәяли белергә	
<b>XX йөз башы татар әдәбияты</b>		II
XX йөздәге гомуми сәяси үсеш һәм аның әдәбиятта чагылышын	XX йөздәге әдәбиятның нинди роль уйнаганын дөрес бәяли белергә	

<b>20-30 нчы еллар әдәбияты</b>		II
Бу чордагы язучылар, илдә барган үзгәрешләр, әдәбияттагы тәп темаларны	Әдәбиятның урынын, нинди роль уйнавын	
<b>40-50 нче еллар әдәбияты</b>		
Ватан сугышының, илдәгә үзгәрешләрнен әдәбиятта чагылышын, шул чор язучыларын	Татар әдәбиятын дөрес бәяләргә	II
<b>60-90 нчы еллар әдәбияты</b>		II
Үзгәртеп кору елларының, аннан соңғы чордан алып бүгенге көнгә чаклы вакыйгаларның әдәбиятта чагылышын	Үзгәртеп кору елларыннан алып бүгенге көнгә чаклы татар әдәбиятның нинди роль уйнавын дөрес бәяли белергә	

ОГСЭ.06	Татарская литература	117	<p><b>Уметь:</b></p> <p>анализировать художественное произведение, его проблематику, нравственный пафос, систему образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, используя сведения по истории и теории литературы; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению, отстаивать свою позицию, участвуя в диалоге и дискуссии; писать сочинения.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>основные факты жизни и творчество писателей-классиков, творческую историю изучаемых произведений; закономерности историко-литературного процесса, сведения об отдельных периодах его развития; основные черты литературных направлений и течений; наизусть стихотворные тексты и фрагменты прозаических текстов на татарском языке.</p>
---------	----------------------	-----	--	---

#### 1.4. Уку дисциплинасы программын үзләштерү өчен тәкъдим ителгән сәгатьләр саны:

Татар әдәбияты буенча укучыга максималь уку йөкләнеше 176 сәгать, шунардан

мәжбүри уку дәресе 117 сәгать

мөстәкыйль дәресләр 59 сәгать

## 1.5 Уку фәненең тематик планы

1 тема. Болгар-хәзәр чоры: тарихы һәм мәдәнияте

2 тема. Казан ханлығы чоры әдәбияты

3 тема. XVII - XVIII йөз әдәбиятлары

II бүлек. XIX йөз әдәбияты

4 тема. XIX йөз татар әдәбияты

III бүлек. XX гасырда татар әдәбияты

5 тема. Проза

6 тема. Шигърият - поэзия

7 тема. Драматургия

8 тема. Балалар

Әдәбияты

9 тема. Совет хакимияте чорына көргәндә татар әдәбияты

10 тема. Егерменче еллар әдәбияты

11 тема. Егерменче елларда татар әдәбияты. Башка илләрдә татар әдәбияты

12 тема. 30 нчы елларда татар әдәбияты

13 тема. Бөек Ватансуғышыннан соңғы татар әдәбияты

14 тема. Әдәбиятка яңаиҗат көчләрекилү

15 тема. Проза

16 тема. Хәзерге татар әдәбияты

## Математический и общий естественнонаучный цикл

### «Математика»

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

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

Учебная дисциплина Математика относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Дисциплина «Математика» должна вооружить студента математическими знаниями, необходимыми для изучения ряда общенаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, создать фундамент математического образования, необходимый для получения профессиональных компетенций, воспитать математическую культуру и понимание роли математики в различных сферах профессиональной деятельности.

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального

и интегрального исчисления;

- решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных;

- решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;

- находить функцию распределения случайной величины;

- использовать метод Эйлера для численного решения дифференциальных уравнений;

- находить аналитическое выражение производной по табличным данным;

□ решать обыкновенные дифференциальные уравнения.

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;

- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- основные понятия и методы математического анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики;
- основы интегрального и дифференциального исчисления.

#### **1.4. Общая трудоёмкость учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часов; самостоятельной работы обучающегося 32 часа

#### **1.5 Содержание учебной дисциплины «Математика» Раздел 1.**

##### **Математический анализ**

Тема 1.1. Дифференциальное и интегральное исчисление

Тема 1.2. Обыкновенные дифференциальные уравнения

Тема 1.3. Дифференциальные уравнения в частных производных

Тема 1.4. Ряды.

##### **Раздел 2. Основы дискретной математики**

Тема 2.1. Множества и отношения. Свойства отношений. Операции над множествами.

Тема 2.2. Основные понятия теории графов.

##### **Раздел 3 Основы теории вероятностей и математической статистики**

Тема 3.1. Вероятность. Теоремы сложения и умножения вероятностей

Тема 3.2. Случайная величина, ее функция распределения.

Тема 3.3. Математическое ожидание и дисперсия случайной величины.

##### **Раздел 4. Основные численные методы**

Тема 4.1. Численное интегрирование.

Тема 4.2. Численное дифференцирование.

Тема 4.3. Численное решение обыкновенных дифференциальных уравнений.

#### **«Экологические основы природопользования»**

##### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

##### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является частью математического и общего естественнонаучного цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - объяснять смысл экологических глобальных проблем;

- давать характеристику антропогенного воздействия на оболочки Земли;

- прогнозировать и анализировать отрицательные последствия воздействий человека на окружающую среду;

- давать характеристику классификации природоохраных мероприятий; - анализировать статьи Закона РФ «Об охране окружающей природной

среды»; - определять задачи государственных органов по охране окружающей среды;

- решать ситуационные задачи по видам юридической ответственности;

- давать характеристику принципам экономического механизма управления природопользованием;

-анализировать эколого-географическую обстановку своего региона;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - задачи, структуру экологии и природопользования; - о современном состоянии окружающей среды России и планеты; - глобальные проблемы экологии;

- о видах антропогенного воздействия на окружающую среду, здоровье человека, источниках, причинах, последствиях, пути решения; - основные мероприятия по охране окружающей среды; - виды особо охраняемых территорий; - правовые основы экологической безопасности;
- задачи природоохранных органов управления и надзора; - понятие и виды экологического мониторинга;
- виды юридической ответственности за экологические правонарушения; - принципы экономического механизма в природоохранной деятельности.

#### **4. Трудоёмкость дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа; самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

форма контроля – накопительная система оценок; форма аттестации – дифференцированный зачет.

#### **5. Тематический план учебной дисциплины:**

Основы экологии

Городские промышленные экосистемы

Рациональное природопользование.

### **П.00 Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

#### **1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить бактериологические исследования продуктов, определять свежесть продукта по стандарту, контролировать качество товаров, соблюдать правила личной и производственной гигиены

В результате изучения обязательной части цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и

воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов, самостоятельной работы обучающегося -39 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации** – зачет

**ОП.02. Физиология питания**

**1. Область применения программы.** Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 51 часов, самостоятельной работы обучающегося - 25 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации** – зачет.

**Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5**

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

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

**уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

**знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;

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

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов,  
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов,  
самостоятельной работы обучающегося - 23 час.

**5. Форма промежуточной аттестации** – зачет

**Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5**

ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

**уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

**знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и

- накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часа,  
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 62 часа,  
самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен

**Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4  
ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.**

ОП.05 Метрология и стандартизация

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

**уметь:**

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

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

**знать:**

- основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия;

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

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

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, самостоятельной работы обучающегося - 23 часа

**5. Форма промежуточной аттестации** – зачет.

**Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4  
ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5**

ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

**уметь:**

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

**знать:**

- основные положения Конституции Российской Федерации;

- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа,  
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов,  
самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации** – зачет.

**Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.**

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен

**Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.**

ОП.08 Охрана труда

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

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

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

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

**знать:**

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

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

**5. Форма промежуточной аттестации** – зачет.

**Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.**

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

**1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины** в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в состав дисциплин общепрофессионального цикла.

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

**уметь:**

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

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

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

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

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
  - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
  - оказывать первую помощь пострадавшим;
- знать:**
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
  - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
  - основы военной службы и обороны государства;
  - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
  - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
  - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**4. Рекомендуемое количество часов** на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа,  
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов,  
самостоятельной работы обучающегося - 34 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации** –диф. зачет.

## **ОП.10 Сертификация продукции и услуг общественного питания**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология,

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

**Дисциплина Сертификация продукции и услуг общественного питания**

входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- Читать и заполнять бланки сертификатов, заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб;
- Читать штриховые коды, используемые в РФ;
- Сравнивать нормативные документы разных видов и категорий. Определять состав и назначение нормативных документов общественного питания.

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

- Основные термины и определения в области сертификация. Система сертификации. Схема сертификации. Сертификат соответствия. Заявление о соответствии. Знак соответствия;
- Обязательная сертификация. Добровольная сертификация;
- Правовые основы сертификации;
- Участники обязательной сертификации и их функции;
- Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;
- Сертификация услуг. Схемы сертификации услуг;

- Сертификация систем качества и производств;
- Знаки соответствия, используемые в РФ. Знаки соответствия других государств;
- Штриховое кодирование

#### **1.4. Рекомендуемое 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 часа.

### **ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания**

#### **1. Область применения программы**

Аннотация программы учебной дисциплины разработана на основе ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:** Дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

**3. Цели и задачи модуля** - требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины

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

#### **иметь практический опыт:**

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

#### **уметь:**

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно - правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

#### **знать:**

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно - правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

#### **4. Рекомендуемое 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 часа.

#### **5. Форма промежуточной аттестации – зачет**

### **ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности.**

#### **1. Область применения программы**

программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен**

**уметь:**

- планировать работу производства;
- организовать подготовку и проведение обслуживания различных мероприятий;
- проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия;
- разрабатывать программы встречи и организовать обслуживания туристов;

В результате освоения дисциплины обучающийся

**знать:**

- правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли;
- основы менеджмента и маркетинга;
- техническое оснащение предприятия питания;
- организацию производства и обслуживания в предприятиях питания;
- товароведную характеристику пищевых продуктов;
- экономику организации (предприятия);
- системы управления качеством на предприятиях питания;
- систему управления персоналом на предприятиях питания;
- планировать и организовывать процесс производства продукции питания для различных категорий потребителей;
- национальные особенности питания народов различных стран;
- особенности русской, региональной и национальной кухни;
- виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

**5. Форма промежуточной аттестации** –зачет.

ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности

**1. Область применения программы**

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

**3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- формировать познавательную деятельность;
- формировать профессиональные способности и черты характера;
- формировать коммуникативную культуру;
- разрешать конфликтные ситуации.

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

- понятие психологии, психики;
- психические процессы и свойства личности;
- понятия этики и этикета;
- основные этические категории;
- основные принципы делового общения и делового этикета;
- правила профессионального общения;
- структуру общения;
- основные способы воздействия в общении;
- барьеры общения и способы их устранения;

- основы верbalного и неверbalного общения;
- основные формы делового общения;
- приемы рефлексивного и нерефлексивного слушания.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа, самостоятельной работы обучающегося – 17 часов.

#### **5. Форма промежуточной аттестации** – зачет.

**Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5.**

### **Профessionальные модули**

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

#### **1. Область применения программы**

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональные модули.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

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

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

#### **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую

- ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 118 часов;

Самостоятельной работы студента 59 часов.

Учебная практика 36

Производственная практика - 36

**5. Форма промежуточной аттестации – диф.зачет.**

**Формируемые компетенции: ОК .1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПМ.02 Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

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

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

**1. Область применения программы**

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
  - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
  - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- знать:**
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
  - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
  - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
  - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
  - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
  - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
  - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
  - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора
  - вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
  - правила соусной композиции сложных холодных соусов;
  - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
  - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
  - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
  - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
  - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
  - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
  - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
  - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 183 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 122 часов;

Самостоятельной работы студента 61 часов.

Учебная практика 72

**5. Форма промежуточной аттестации – диф.зачет.**

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

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

**1. Область применения программы**

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

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

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

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

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

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

- проводить расчеты по формулам:

- для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;

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

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

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

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

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

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

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

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

Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.

Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.

Технологический процесс приготовления супов национальной кухни.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 321 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 214 часа;

Самостоятельной работы студента 107 часов.

Учебная практика 144

Производственная практика - 108

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

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

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**1. Область применения программы**

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

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

**иметь практический опыт:**

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

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

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

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

**уметь:**

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

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

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранении 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

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 531 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 354 часов;

Самостоятельной работы студента 177 часов.

Учебная практика 108

Производственная практика - 72

**5. Форма промежуточной аттестации – диф.зачет.**

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

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

**1. Область применения программы**

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.

Задачи дисциплины: - получить систематизированные теоретические знания по программе дисциплины; - приобрести практические навыки организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Содержание МДК: Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению- оформлению, отпуску сладких блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных и горячих десертов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод /свежих, быстрозамороженных, сушёных, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси «льезон», «шарлотт»/ орехов и др. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протёртых с сахаром, земляники /садовой/ дробленой с сахаром и др. Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов /картофельного, кукурузного, модифицированных/; студнеобразователей /агара, пектина, желатина, а также фурцелларана, агароида/, пищевых кислот /лимонной, молочной, виннокаменной, 0-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей/; пищевых красителей /натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина/; пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов /сорбита, ксилита/ и интенсивных подсластителей: сахарины, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод /свежих, быстрозамороженных/, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Условия и сроки реализации. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод /свежих, замороженных, сушёных, консервированных/. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Ассортимент желированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок /сметаны/. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: мороженое с сиропом /вином/, парфе, мороженое- ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Условия и сроки реализации. Технология приготовления сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса; крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема- брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели; холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле; кофейного террина; ягодного террина; парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами; тирамису; чизкейка классического; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; бланманже миндального; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочеков и корзиночек из теста фило с фруктами. Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: суфле ванильное, пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами, гренки с

плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Условия и сроки реализации. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного; воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, гурьевской каши; снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом». Методы сервировки и подачи сложных десертов Элементы оформления десертов. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд Требования к качеству и оформлению десертов.

В результате освоения МДК.05.01 формируются компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Умеет оперативно организоваться для работы в малых группах на практических занятиях.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Умеет рационально организовать рабочий процесс во время практических занятий и в период самоподготовки.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Владеет навыком поиска новой информации об особенностях приготовления десертов. Умеет оформлять текстовые документы, технологические документы общественного питания.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Умеет применить приобретенные знания и навыки, принимая участие в конкурсе по дисциплине

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Владеет навыками самостоятельной подготовки к лабораторным занятиям, зачету и экзамену по дисциплине.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Владеет навыком публичной презентации результатов самостоятельной работы.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Владеть методами: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции. Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 150 часа;

Самостоятельной работы студента 75 часа.

Учебная практика 108

Производственная практика - 36

#### **5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

МДК.06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании.

#### **1. Область применения программы**

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

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;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады
- 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;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 306 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 204 часа;

Самостоятельной работы студента 102 часа.

Учебная практика 36

Производственная практика - 36

**5. Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 120901 Кондитер и 16675 Повар

МДК.07.01 Технологии приготовления мучных кондитерских изделий

МДК.07.02 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд.

### **1. Область применения программы**

Аннотация рабочей учебной программы является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

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

**иметь практический опыт:**

1. Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.

2. Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности.

3. Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

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

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

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

- оценивал, качество готовых блюд.

Знать:

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

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

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

- требования к качеству сладких блюд и напитков;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 450 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки 300 часов;

Самостоятельной работы студента 150 часов.

Учебная практика 72

Производственная практика - 72

**5. Форма промежуточной аттестации –дифференцированный зачет . экзамен.**