

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«БИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Аннотации**

**к рабочим программам по специальности  
среднего профессионального образования**

**19.02.10 Технология продукции**

**общественного питания**

## СОДЕРЖАНИЕ

### *Общий гуманитарный и социально-экономический цикл*

Основы философии  
История  
Иностранный язык  
Физическая культура  
Башкирский язык  
Русский язык и культура речи

### *Математический и общий естественнонаучный цикл*

Математика  
Экологические основы природопользования  
Химия

### *Профессиональный цикл*

#### *Общепрофессиональные дисциплины*

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  
Физиология питания  
Организация хранения и контроль запасов и сырья  
Информационные технологии в профессиональной деятельности  
Метрология и стандартизация  
Правовые основы профессиональной деятельности  
Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
Охрана труда  
Безопасность жизнедеятельности  
Организация обслуживания  
Бухгалтерский учет в общественном питании

#### *Вариативная часть*

Экономика организации  
Маркетинг  
Этика профессиональной деятельности

#### **Рабочие программы профессиональных модулей**

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции  
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

ПМ.07 Выполнение работ по профессии ПОВАР

МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск

ПМ.08 Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства

МДК.08.01 Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства

### **Рабочие программы практик**

Практика по профилю специальности по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

Практика по профилю специальности по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

Практика по профилю специальности по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

Практика по профилю специальности по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

Практика по профилю специальности по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Практика по профилю специальности по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по профессии ПОВАР

Практика по профилю специальности по ПМ.07 Выполнение работ по профессии ПОВАР

Практика по профилю специальности по ПМ.08 Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**  
**естественно-научный профиль**  
**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУБ.01 Русский язык предназначена для изучения русского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования (естественно-научный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Учебная дисциплина ОУБ.01 Русский язык и литература. Часть 1. Русский язык является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы ОУБ.01 Русский язык и литература. Часть 1. Русский язык направлено на достижение следующих **целей:**

1. совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
2. формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
3. совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
4. 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.

Содержание учебной дисциплины ОУБ.01 Русский язык и литература. Часть 1. Русский язык разработана с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУБ.01 Русский язык и литература. Часть 1. Русский язык обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

• **личностных:**

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

1. 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;
  2. способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
  3. готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
  4. способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- **метапредметных:**
    5. владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
    6. 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;
    7. применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
    8. овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
    9. готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
    10. умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;
  - **предметных:**
    11. сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
    12. 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;
    13. владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
    14. владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
    15. владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
    16. сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
    17. сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
    18. способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

19. владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;
20. сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

## **2. Структура и содержание учебной дисциплины**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>104</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>50</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>52</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

#### **Содержание учебного материала**

*Введение. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры*

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

- Тема 1.1. Язык и речь
- Тема 1.2. Функциональные стили речи
- Тема 1.3. Текст. Смысловые типы речи

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

- Тема 2.1. Фонетические единицы. Орфоэпические нормы
- Тема 2.2. Графика и орфография

#### **Раздел 3. Лексикология и фразеология**

- Тема 3.1. Лексика русского языка
- Тема 3.2. Фразеология. Словари русского языка

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

- Тема 4.1. Морфемика. Морфемный разбор слова

#### **Тема 4.2. Словообразование русского языка**

- Тема 4.3. Орфограммы в различных частях слова

#### **Раздел 5. Морфология и орфография**

- Тема 5.1. Морфология. Именные части речи
- Тема 5.2. Глагольные части речи
- Тема 5.3. Наречие. Слова категории состояния
- Тема 5.4. Служебные части речи

#### **Раздел 6. Синтаксис и пунктуация**

- Тема 6.1. Синтаксис. Словосочетание и предложение
- Тема 6.2. Пунктуация в простом предложении
- Тема 6.3. Сложное предложение. Знаки препинания в сложном предложении

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУБ.02 Литература**  
**естественно-научный профиль**  
**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУБ.02 Литература предназначена для изучения литературы в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования (естественно-научный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Учебная дисциплина ОУБ.02 Литература является составной частью общеобразовательного учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы учебной дисциплины ОУБ.02 Литература направлено на достижение следующих **целей**:

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

Содержание учебной дисциплины ОУБ.02 Литература разработана с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУБ.02 Литература обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и

- способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
  - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
  - эстетическое отношение к миру;
  - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
  - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);
  - **метапредметных:**
    - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
    - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
    - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
    - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - **предметных:**
    - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
    - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
    - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
    - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
    - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
    - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
    - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
    - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
    - владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
    - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>177</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>118</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>34</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
подготовка реферата	10
подготовка доклада	19
составление таблицы	4
чтение наизусть	11
чтение и анализ произведений	2
проведение виртуальной экскурсии	7
написание сочинения	4
подготовка вопросов для проведения дискуссии	1
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебного материала

**Введение. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы**

**Раздел 1. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века**

Тема 1.1. Жизненный и творческий путь А.С. Пушкина

Тема 1.2. Роман «Евгений Онегин» как «энциклопедия русской жизни»

Тема 1.3. М.Ю. Лермонтов. Сведения из биографии. Характеристика творчества

Тема 1.4. Творчество Н.В. Гоголя. Поэма Н.В. Гоголя «Мертвые души»

**Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века**

Тема 2.1. Жизненный и творческий путь А.Н. Островского

Тема 2.2. Пьеса А.Н. Островского «Гроза», тема «горячего сердца» и «тёмного царства»

Тема 2.3. Жизнь и творчество И.А. Гончарова. Роман И.А. Гончарова «Обломов»

Тема 2.4. Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева

Тема 2.5. Основной конфликт и нравственная проблематика романа «Отцы и дети»

Тема 2.6. Роман Н.Г. Чернышевского «Что делать?»

Тема 2.7. Художественный мир Н.С. Лескова. «Очарованный странник»

Тема 2.8. Жизненный и творческий путь М.Е. Салтыкова-Щедрина

Тема 2.9. Жизнь и творчество Ф.М. Достоевского

Тема 2.10. «Преступление и наказание». Теория Раскольникова

Тема 2.11. Л.Н. Толстой. Страницы великой жизни

Тема 2.12. История создания, особенности жанра и композиции романа «Война и мир»

Тема 2.13. А.П. Чехов и его Россия. В мире рассказов А.П. Чехова

**Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века**

Тема 3.1. Жизнь и творчество Ф.И. Тютчева

Тема 3.2. Жизненный и творческий путь А.А. Фета

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

Тема 3.4. Очерк жизни и творчества Н.А. Некрасова

**Раздел 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века**

Тема 4.1. Краткий очерк жизни и творчества И.А. Бунина

**Тема 4.2.** Очерк жизни и творчества А.И. Куприна

Тема 4.3. Серебряный век русской поэзии

Тема 4.4. Очерк жизни и творчества М. Горького. Пьеса «На дне»

Тема 4.5. Очерк жизни и творчества А.А. Блока. Своеобразие поэмы «Двенадцать»

### **Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов**

Тема 5.1. Очерк жизни и творчества В.В. Маяковского

Тема 5.2. Очерк жизни и творчества С.А. Есенина

Тема 5.3. Жизнь и творчество А.А. Фадеева. Роман «Разгром»

### **Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов**

Тема 6.1. Поэзия М.И. Цветаевой и О.Э. Мандельштама

Тема 6.2. Жизнь и творчество А.Н. Толстого. Роман «Петр Первый»

Тема 6.3. Изображение событий Гражданской войны в «Конармии» И.Э. Бабеля

Тема 6.4. Очерк жизни и творчества М.А. Булгакова

Тема 6.5. Роман М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита»

Тема 6.6. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. «Тихий Дон»

### **Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет**

Тема 7.1. Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Творчество Б.Л. Пастернака

Тема 7.2. Жизнь и творчество А.А. Ахматовой

### **Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов**

Тема 8.1. Творчество писателей и поэтов в 1950—1980-е годы. Поэзия А.Т. Твардовского

### **Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)**

Тема 9.1. Характерные черты литературы русского зарубежья. Творчество В. Набокова

### **Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов**

Тема 10.1. Современная литература. Творчество А.И. Солженицына

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУБ.03 Иностранный язык**  
**естественно-научный профиль**

**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУБ.03 Иностранный язык предназначена для изучения английского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования (естественно-научный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Учебная дисциплина ОУБ.03 Иностранный язык является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

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

Содержание программы учебной дисциплины ОУБ.03 Иностранный язык направлено на достижение следующих **целей**:

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

Содержание учебной дисциплины ОУБ.02 «Иностранный язык. (английский язык)» разработана с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУБ.02 «Иностранный язык. (английский язык)» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

- **личностных:**
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции

партнера по общению;

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

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающихся -118 часов;

самостоятельной работы обучающихся- 59 часов

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
практические занятия	118
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59

в том числе:	
<i>составление словаря</i>	<i>1</i>
<i>работа по коррекции произношения</i>	<i>1</i>
<i>тренировка чтения и транскрибирования</i>	<i>1</i>
<i>составление рассказа</i>	<i>5</i>
<i>выполнение лексико-грамматических упражнений</i>	<i>21</i>
<i>написание эссе</i>	<i>23</i>
<i>подготовка сообщения</i>	<i>3</i>
<i>составление диалогов</i>	<i>2</i>
<i>составление таблицы</i>	<i>1</i>
<i>составление проекта</i>	<i>1</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### **Содержание учебного материала**

#### **Раздел 1. Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1. Повторение букв и звуков. Алфавит и правила чтения английских букв и буквосочетаний. Транскрибирование. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке

Тема 1.2. Описание людей, родных и близких (внешность, характер, личностные качества)

Тема 1.3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности

Тема 1.4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)

Тема 1.5. Хобби, досуг

#### **Раздел 2. Развивающий курс**

Тема 2.1. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день

Тема 2.2. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)

Тема 2.3. Магазины, товары, совершение покупок

Тема 2.4. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания

Тема 2.5. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни

Тема 2.6. Город, деревня, инфраструктура. Экскурсии, путешествия. Жизнь в городе и в деревне.

Тема 2.7. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство

Тема 2.8. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности

Тема 2.9. Научно-технический прогресс

#### **Раздел 3. Профессионально-ориентированный курс**

Тема 3.1. Физические и природные явления

Тема 3.2. Человек и природа. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности

Тема 3.3. Достижения и инновации в области естественных наук

Тема 3.4. Участие в отраслевых выставках

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУБ.04 Математика**  
**естественно-научный профиль**

**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУБ.04 Математика предназначена для изучения математики в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования (естественнонаучный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Учебная дисциплина ОУБ.04 Математика является учебным предметом обязательной предметной области «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия и информатика» ФГОС среднего общего образования.

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

Содержание программы ОУБ.04 Математика направлено на достижение следующих **целей**:

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

Содержание учебной дисциплины ОУБ.04 Математика разработана с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУБ.04 Математика обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

5. сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
6. понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
7. развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
8. овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
9. 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;
10. готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной

деятельности;

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

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

• **метапредметных:**

13. 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;

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

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

26. сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих веро-

ятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

27. владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 234 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 156 часов;

самостоятельной работы обучающегося 78 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>234</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>156</b>
в том числе:	
практические занятия	94
контрольные работы	10
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>78</b>
в том числе:	
решение задач	45
составление конспекта	16
подготовка сообщения	10
подготовка доклада	7
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### **Содержание учебного материала**

#### **Раздел 1. Развитие понятия о числе**

Тема 1.1. Целые и рациональные числа. Действительные числа

Тема 1.2. Приближённые значения и погрешности приближений

#### **Раздел 2. Корни, степени и логарифмы**

Тема 2.1. Корни и степени

Тема 2.2. Логарифм, его свойства

Тема 2.3. Преобразование алгебраических выражений

#### **Раздел 3. Основы тригонометрии**

Тема 3.1. Тригонометрические функции числового аргумента

Тема 3.2. Обратные тригонометрические функции числового аргумента

Тема 3.3. Тригонометрические уравнения и неравенства

#### **Раздел 4. Функции, их свойства и графики**

Тема 4.1. Степенная функция

Тема 4.2. Показательная функция

Тема 4.3. Логарифмическая функция

Тема 4.4. Тригонометрические функции

#### **Раздел 5. Уравнения и неравенства**

Тема 5.1. Рациональные уравнения и неравенства. Системы уравнений

Тема 5.2. Иррациональные уравнения и неравенства

Тема 5.3. Показательные уравнения и неравенства

Тема 5.4. Логарифмические уравнения и неравенства

#### **Раздел 6. Начала математического анализа**

Тема 6.1. Последовательности. Предел функции

Тема 6.2. Производная функции

Тема 6.3. Применение производной для исследования функции.

### **Раздел 7. Интеграл и его применение**

Тема 7.1. Первообразная и интеграл

Тема 7.2. Применение интеграла

### **Раздел 8. Векторы и координаты**

Тема 8.1. Понятие вектора и действия над ними

Тема 8.2. Координаты вектора

### **Раздел 9. Прямые и плоскости в пространстве**

Тема 9.1. Взаимное расположение прямых и плоскостей

Тема 9.2. Перпендикулярность прямых, прямых и плоскостей в пространстве

Тема 9.3. Геометрические преобразования пространства

### **Раздел 10. Многогранники и круглые тела**

Тема 10.1. Многогранники

Тема 10.2. Тела и поверхности вращения

Тема 10.3. Измерения в геометрии

### **Раздел 11. Комбинаторика, теория вероятностей и математическая статистика**

Тема 11.1. Элементы комбинаторики

Тема 11.2. Формулы и свойства элементов комбинаторики

Тема 11.3. Элементы теории вероятностей

Тема 11.3. Элементы математической статистики

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУБ.05 История**  
**естественно-научный профиль**  
**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУБ.05 История предназначена для изучения истории в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования (естественнонаучный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл: учебная дисциплина ОУБ.04 История является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

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

Содержание учебной дисциплины ОУБ.05 История разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУБ.05 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;

• **межпредметных:**

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

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

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

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

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;

самостоятельной работы обучающегося 59 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>177</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>118</b>

в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
работа над материалом учебника и лекциями	13
анализ исторического источника	2
подготовка сообщения	4
составление опорного конспекта	8
подготовка доклада	8
составление кроссворда	4
написание эссе	2
составление теста и эталона ответов к нему	2
составление схемы	1
написание реферата	4
составление глоссария	2
составление обобщающей таблицы	2
составление хронологической таблицы	3
оформление презентации	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебного материала

#### Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 1.1. Введение. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита

Тема 1.2. Неолитическая революция и ее последствия

#### Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Тема 2.1. Древнейшие государства

Тема 2.2. Великие державы Древнего Востока

Тема 2.3. Древняя Греция

Тема 2.4. Древний Рим

Тема 2.5. Культура и религия Древнего мира

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

Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств

Тема 3.2. Возникновение ислама. Арабские завоевания

Тема 3.3. Византийская империя

Тема 3.4. Восток в Средние века

Тема 3.5. Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе

Тема 3.6. Основные черты западноевропейского феодализма

Тема 3.7. Средневековый западноевропейский город

Тема 3.8. Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы

Тема 3.9. Зарождение централизованных государств в Европе

Тема 3.10. Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса

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

Тема 4.1. Образование Древнерусского государства

Тема 4.2. Крещение Руси и его значение

Тема 4.3. Общество Древней Руси

Тема 4.4. Раздробленность на Руси

Тема 4.5. Древнерусская культура

Тема 4.6. Монгольское завоевание и его последствия

Тема 4.7. Начало возвышения Москвы

Тема 4.8. Образование единого Русского государства

### **Раздел 5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству**

Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного

Тема 5.2. Смутное время начала XVII века

Тема 5.3. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения

Тема 5.4. Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке

Тема 5.5. Культура Руси конца XIII-XVII веков

### **Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веке**

Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе

Тема 6.2. Великие географические открытия. Образование колониальных империй

Тема 6.3. Возрождение и гуманизм в Западной Европе

Тема 6.4. Реформация и контрреформация

Тема 6.5. Становление абсолютизма в европейских странах

Тема 6.6. Англия в XVII-XVIII веках

Тема 6.7. Страны Востока в XVI-XVIII веках

Тема 6.8. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев

Тема 6.9. Международные отношения в XVII-XVIII веках

Тема 6.10. Развитие европейской культуры и науки в XVII-XVIII веках. Эпоха просвещения

Тема 6.11. Война за независимость и образование США

Тема 6.12. Французская революция конца XVIII века

### **Раздел 7. Россия в конце XVII – XVIII веков: от царства к империи**

Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований

Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения

Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине – второй половине XVIII века

Тема 7.4. Русская культура XVIII века

### **Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации**

Тема 8.1. Промышленный переворот и его последствия

Тема 8.2. Международные отношения

Тема 8.3. Политическое развитие стран Европы и Америки

Тема 8.4. Развитие западноевропейской культуры

### **Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока**

Тема 9.1. Колониальная экспансия европейских стран. Индия

Тема 9.2. Китай и Япония

### **Раздел 10. Российская империя в XIX веке**

Тема 10.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века

Тема 10.2. Движение декабристов

Тема 10.3. Внутренняя политика Николая I

Тема 10.4. Общественное движение во второй четверти XIX века

Тема 10.5. Внешняя политика России во второй четверти XIX века

Тема 10.6. Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века. Контрреформы

Тема 10.7. Общественное движение во второй половине XIX века

Тема 10.8. Экономическое развитие во второй половине XIX века

Тема 10.9. Внешняя политика России во второй половине XIX века

Тема 10.10. Русская культура XIX века

### **Раздел 11. От новой истории к Новейшей**

Тема 11.1. Мир в начале XX века. Пробуждение Азии в начале XX века

Тема 11.2. Россия на рубеже XIX-XX века

Тема 11.3. Революция 1905-1907 годов в России

Тема 11.4. Россия в период столыпинских реформ

- Тема 11.5. Серебряный век русской культуры
- Тема 11.6. Первая мировая война. Боевые действия 1914-1918 годов
- Тема 11.7. Первая мировая война и общество
- Тема 11.8. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю
- Тема 11.9. Октябрьская революция в России и ее последствия
- Тема 11.10. Гражданская война в России

#### **Раздел 12. Между мировыми войнами**

- Тема 12.1. Европа и США
- Тема 12.2. Недемократические режимы
- Тема 12.3. Турция, Китай, Индия, Япония
- Тема 12.4. Международные отношения
- Тема 12.5. Культура в первой половине XX века
- Тема 12.6. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР
- Тема 12.7. Индустриализация и коллективизация в СССР
- Тема 12.8. Советское государство и общество в 1920-1930-е годы
- Тема 12.9. Советская культура в 1920-1930-е годы

#### **Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война**

- Тема 13.1. Накануне мировой войны
- Тема 13.2. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане
- Тема 13.3. Второй период Второй мировой войны

#### **Раздел 14. Мир во второй половине XX-начале XXI века**

- Тема 14.1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны»
- Тема 14.2. Ведущие капиталистические страны
- Тема 14.3. Страны Восточной Европы
- Тема 14.4. Крушение колониальной системы. Индия, Пакистан, Китай
- Тема 14.5. Страны Латинской Америки
- Тема 14.6. Международные отношения. Развитие культуры

#### **Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы**

- Тема 15.1. СССР в послевоенные годы
- Тема 15.2. СССР в 1950-х – начале 1960-х годов
- Тема 15.3. СССР во второй половине 1960-х – начале 1980-х годов
- Тема 15.4. СССР в годы перестройки
- Тема 15.5. Развитие советской культуры (1945-1991 годы)

#### **Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX-XXI**

- Тема 16.1. Формирование российской государственности

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУБ.06 Физическая культура**  
**естественно-научный профиль**  
**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУБ.05 Физическая культура предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования (естественнонаучный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Учебная дисциплина ОУБ.05 Физическая культура является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программы ОУБ.05 Физическая культура направлено на достижение следующих **целей**:

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

Содержание учебной дисциплины ОУБ.05 Физическая культура разработана с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУБ.05 Физическая культура обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

**• личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как

составляющей доминанты здоровья;

- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

**• метапредметных:**

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

**• предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных

с учебной и производственной деятельностью;

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;

самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

### **2. Структура и содержание учебной дисциплины**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>177</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>118</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>115</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
подготовка рефератов	15
освоение физических упражнений различной направленности	11
занятия дополнительными видами спорта	31
подготовка к выполнению нормативов (ГТО)	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

#### **Содержание учебного материала**

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

#### **Раздел 1. Основы здорового образа жизни**

Тема 1.1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

#### **Раздел 3. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка**

Тема 2.1. Техника бега на короткие и средние дистанции

Тема 2.2. Техника прыжка в длину с разбега

#### **Раздел 3. Гимнастика**

Тема 3.1. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения

Тема 3.2. Общеразвивающие упражнения

Тема 3.3. Техника акробатических упражнений

#### **Раздел 4. Лыжная подготовка**

Тема 4.1. Техника безопасности на занятиях лыжным спортом. Техника лыжных ходов

Тема 4.2. Правила лыжных гонок

#### **Раздел 5. Спортивные игры. Волейбол**

Тема 5.1. Техника приема и передачи мяча сверху двумя руками

Тема 5.2. Техника приема и передачи мячи снизу двумя руками

Тема 5.3. Техника верхней и нижней подачи мяча

Тема 5.4. Двусторонняя игра

**Раздел 6. Спортивные игры. Баскетбол**

Тема 6.1. Техника ведения и передачи мяча

Тема 6.2. Комбинационные действия

Тема 6.3. Штрафные броски. Двусторонняя игра

**Раздел 7. Спортивные игры. Ручной мяч**

Тема 7.1. Техника передачи и ловли мяча

Тема 7.2. Методы управления мячом

Тема 7.3. Двусторонняя игра в ручной мяч

**Раздел 8. Плавание**

Тема 8.1. Техника безопасности на занятиях по плаванию. Специальные упражнения для изучения различных стилей плавания

**Раздел 9. Виды спорта по выбору**

Тема 9.1. Ритмическая гимнастика

Тема 9.2. Дыхательная гимнастика

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности**  
**естественно-научный профиль**

**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности предназначена для изучения основ безопасности жизнедеятельности в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования (естественно-научный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Учебная дисциплина ОУБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура», экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

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

Рабочая программа ОУБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности ориентирована 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.

Содержание учебной дисциплины ОУБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

**личностных:**

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

**метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;

анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

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

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

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

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

**предметных:**

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

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

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

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве

обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

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

#### **1.4. 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.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>105</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
практические занятия	36
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>35</b>
в том числе:	
подготовка компьютерной презентации	6
подготовка доклада	9
подготовка реферата	17
работа с конспектом	2
работа с информационными источниками	1
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **Содержание учебного материала**

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

Введение. Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни

Тема 1.2. Вредные привычки и их профилактика

Тема 1.3. Правила и безопасность дорожного движения

Тема 1.4. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Правовые основы взаимоотношения полов

## **Раздел 2. Основы медицинских знаний**

Тема 2.1. Понятие первой помощи и оказание первой помощи

Тема 2.2. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика

Тема 2.3. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка

## **Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения**

Тема 3.1. Общие понятия о чрезвычайных ситуациях

Тема 3.2. Гражданская оборона

Тема 3.3. Мероприятия по защите населения

Тема 3.4. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан

## **Раздел 4. Основы обороны государства и воинская обязанность**

Тема 4.1. Вооруженные Силы Российской Федерации

Тема 4.2. Военная служба

Тема 4.3. Воинская деятельность в различных видах Вооруженных Сил и родах войск

Тема 4.4 Подготовка офицерских кадров. Боевые традиции и ритуалы Вооруженных сил Российской Федерации

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУБ.08 Астрономия**  
**естественно-научный профиль**  
**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего общего образования и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями для осуществления общеобразовательной подготовки специалистов среднего звена естественнонаучного профиля.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл и относится к общеобразовательным учебным дисциплинам (базовым).

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

Личностные результаты освоения учебной дисциплины должны отражать:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной астрономической науки;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли астрономических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной астрономической науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя астрономические 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;

Метапредметные результаты освоения учебной дисциплины должны отражать:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических 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 астрономических 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 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;

Предметные результаты изучения базового курса дисциплины ОУБ.08 Астрономия должны отражать:

- смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;
- определение физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;
- смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна;
- использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;
- выражение результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;
- приведение примеров практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;
- решение задачи на применение изученных астрономических законов.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
<i>Выполнение рефератов</i>	7
<i>Выполнение презентаций</i>	6
<i>Работа с опорным конспектом</i>	4
<i>Выполнение индивидуальных заданий</i>	1
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебного материала

Тема 1. Введение

Тема 2. Способы определения географической широты

Тема 3. Видимое движение планет

Тема 4. Строение Солнечной системы

Тема 5. Определение расстояний до тел Солнечной системы

Тема 6. Природа тел Солнечной системы

Тема 7. Солнце и звезды Тема 8. Связь между физическими характеристиками звезд

Тема 9. Строение и эволюция Вселенной

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУП.01 Информатика**  
**естественно-научный профиль**  
**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.01 Информатика предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу полного общего образования (естественно-научный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Учебная дисциплина ОУП.01 Информатика входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа ОУП.01 Информатика направлена на достижение следующих целей:

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

Освоение содержания учебной дисциплины ОУП.01 Информатика обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

- **личностных:**
  - чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
  - осознание своего места в информационном обществе;
  - готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
  - умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной

деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

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

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

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

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

- **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

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

- **предметных:**

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

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

- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

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

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

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

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

- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 154 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 103 часа;

самостоятельной работы обучающегося 51 час.

## **2. Структура и содержание учебной дисциплины**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>154</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>103</b>
<b>в том числе:</b>	
практические занятия	66
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>51</b>
<b>в том числе:</b>	
работа с конспектами лекций	11
написание реферата	13
составление кроссворда	4
подготовка доклада	17
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **Содержание учебного материала**

#### **Введение**

#### **Раздел 1. Информационная деятельность человека**

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества

Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере

#### **Раздел 2. Информация и информационные процессы**

Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации

Тема 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров

Тема 2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления

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

Тема 3.1. Архитектура компьютеров

Тема 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть

Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение

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

Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов

**Раздел 5. Телекоммуникационные технологии**

Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий

Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения

Тема 5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУП.02 Химия**  
**естественно-научный профиль**  
**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.02 Химия предназначена для изучения химии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования (естественно-научный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Учебная дисциплина ОУП.02 Химия является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

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

Содержание учебной дисциплины ОУП.02 Химия разработана с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУП.02 Химия, обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

**личностных:**

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

**межпредметных:**

- 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 профессиональной сфере;
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- 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 месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 290 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 192 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 98 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>290</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>192</b>
в том числе:	
практические занятия	72

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>98</b>
в том числе:	
<i>домашняя работа (упражнения, решение задач)</i>	8
<i>работа с учебником, конспектирование</i>	3
<i>работа с методическими пособиями, оформление лабораторных и практических работ в дневнике</i>	6
<i>подготовка сообщений</i>	7
<i>создание мультимедийных презентаций</i>	2
<i>создание проектных работ</i>	30
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### Содержание учебного материала

Введение

#### **Раздел 1. Общая и неорганическая химия**

Тема 1.1. Основные понятия и законы

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

Тема 1.3. Строение вещества

Тема 1.4. Вода. Растворы. Электролитическая диссоциация

Тема 1.5. Классификация неорганических соединений и их свойства

Тема 1.6. Химические реакции

Тема 1.7. Металлы и неметаллы

#### **Раздел 2. Органическая химия**

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

Тема 2.2. Углеводороды и их природные источники

Тема 2.3. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.4. Азотсодержащие органические соединения. Полимеры

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОУП.03 Биология**  
**естественно-научный профиль**  
**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП.03 Биология предназначена для изучения биологии в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего общего образования (естественно-научный профиль).

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Дисциплина входит в общеобразовательный цикл

Учебная дисциплина ОУП.03 Биология является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

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

Содержание программы ОУП.03 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.

Содержание учебной дисциплины ОУП.03 Биология разработана с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых осваивают специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

Освоение содержания учебной дисциплины ОУП.03 Биология обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

**• личностных:**

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям

отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной 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.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 225 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 151 час;

самостоятельной работы обучающегося 74 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>225</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>151</b>
в том числе:	
практические занятия	24
лекции	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>74</b>
в том числе:	
подготовка рефератов	29
подготовка устного сообщения	1
составление таблицы	2
подготовка презентаций	4
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

**Содержание учебного материала**

Введение

Тема 1. Учение о клетке

Тема 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 3. Основы генетики и селекции

Тема 4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение

Тема 5. Происхождение человека

Тема 6. Основы экологии

Тема 7. Бионика

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ДУ.01 Башкирский язык**  
**естественно-научный профиль**

**1. ПАСПОРТ**

**1.1. Уҡыу программаһының ҡулланылыуы**

Тәҡдим ителгән программа, башҡорт телен уҡытыу концепцияһы һәм федераль дәрәжә белем биреү стандарты нигеҙендә урта профессиональ белем биреүсе уҡыу йорттарында башҡорт телен дәрәжә теле итеп өйрәтәү, уҡытыу өсөн төҙөлгән. Программа алдағы дисциплиналар буйынса уҡытыу өсөн ҡулланыла:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Уҡыу дисциплинаһының белем биреү программаһындағы урыны:** дисциплина дәрәжә профессиональ белем биреү циклына инә

**1.3. Башҡорт телен өйрәтәү өң маҡсаты һәм бурыстары:**

Студенттар түбәндәге күнекмәләргә эйә булырға тейеш:

28. башҡорт теленә үҙенсәлекле өндәрән, хәрәфтәрән белеү, телмәрҙә ҡуллана алыу;
29. сингармонизм законын практик эштә ҡуллана белеү;
30. программала тәҡдим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүҙҙәрҙе, һүҙбәйләнештәрҙе дәрәжә эйтә һәм ҡуллана белеү;
31. һүҙҙәрҙең мәғәнәһен ҡарап, уларҙы телмәрҙә, диалогта, ситуатив аралашыуҙа ҡуллана алыу;
32. тәҡдим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төҙөү белеү;
33. һөйләмдәрҙә һүҙ тәртибен үлештереү; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрҙе дәрәжә интонация менән уҡыу һәм һөйләү; был һөйләмдәр ағһында тыныш билдәләрен ҡағыһа ярашлы ҡуя белеү;
34. дәрәжә һәм тасуири уҡыу, уҡығандың йөкмәткеһен һөйләү;
35. һорау һәм яуап бирә алыу;
36. йәнле телмәрҙе тыңлау һәм төшөнөү; тексты уҡыу, аңлау һәм йөкмәткеһен һөйләү;
37. һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төҙөү;
38. ҡур булмаған изложениелар, бирелгән темаға инша яҙыу;
39. рәсми йәки эш ҡағыһарын (ғариза, протокол, акт, автобиография, характеристика, справка һ.б.) яҙа белеү;
40. башҡорт телендә яҙма йәки телдән сығыш яһау.

Студенттар белергә тейеш:

41. башҡорт теленә үҙенсәлекле өндәрән, хәрәфтәрән белеү, дәрәжә эйтә ҡағыһәләрен;
42. сингармонизм законын үлештереү;
43. программала тәҡдим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүҙҙәрҙе, һүҙбәйләнештәрҙең дәрәжә эйтелешен һәм ҡулланылышын белеү;
44. һүҙҙәрҙең мәғәнәһен, уларҙың телмәрҙә, диалогта, ситуатив аралашыуҙа ҡуллана алыныуы;
45. тәҡдим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төҙөү белеү;
46. һөйләмдәрҙә һүҙҙәр тәртибен; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрҙең дәрәжә интонация менән уҡылыуын; һөйләмдәрҙә тыныш билдәләренә ҡағыһә ярашлы ҡуйылыуын;
47. дәрәжә һәм тасуири уҡыу, уҡығандың йөкмәткеһен һөйләү;
48. һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төҙөү;
49. ҡур булмаған изложение, бирелгән темаға иншаларҙың дәрәжә яҙылыуын;
50. рәсми йәки эш ҡағыһарын (ғариза, протокол, акт, автобиограф. һ.б.) яҙа белеү.

**1.4. Уҡыу планы буйынса профессиональ уҡыу йорттарында башҡорт теле**

**дәрестәренә бирелгән сәғәттәр һаны түбәндәгесә бүленә:**

- Дөйөм сәғәттәр һаны: 117
- Аудитор сәғәттәр һаны: 78
- Практик сәғәттәр һаны: 70
- Үҫ аллы сәғәттәр һаны: 39

**2. УҫЫУ ДИСЦИПЛИНАҘЫНЫҢ СТРУКТУРАҘЫ ҺӘМ  
ЙӨКМӘТКЕҘЕ**

**2.1 Дисциплина буйынса эш төрҙәре һәм сәғәттәр һаны:**

Эш төрҙәре	Сәғәттәр һаны
Дөйөм сәғәттәр һаны	117
Аудитор сәғәттәр һаны	78
Практик сәғәттәр һаны	70
Үҫ аллы сәғәттәр һаны	39
Контроль формаһы	зачет

**Содержание учебного материала**

**I бүлек. Инеш. Башорт теле. Фонетика**

- Тема 1.1. Инеш. Башорт теле. Танышыу
- Тема 1.2. Үҫем тураһында. Алфавит
- Тема 1.3. Был кем? Башорт теленең өн-хәрефтәре
- Тема 1.4. Гүзәл Өфөм – баш алаһ. Сингармонизм законы
- Тема 1.5. Минең дуғатарым. Һүҫең төөлөшө
- Тема 1.6. Мәктәптә (техникумда). Яуу ағиләре
- Тема 1.7. Башортостан. Ижек
- Тема 1.8. Көн тәртибе. Баһым
- Тема 1.9. Һиңә нисә йәш? һандар
- Тема 1.10. "Һаулығың-байлығың". Һан төркөмсәләре
- Тема 1.11. "Башортостан тәбиғәте". Һандарың дөрөҫ яһылышы

**II бүлек. Морфология. Үҫ аллы һүҫ төркөмдәре**

- Тема 2.1. Минең ғаиләм. Исем
- Тема 2.2. Исемдәрәң һан менән үҫгәреше
- Тема 2.3. Ваһыт әҫерен белегә. Исемдәрәң әйәлек заты категорияһы
- Тема 2.4. Исемдәрәң хәбәрлек заты категорияһы
- Тема 2.5. Спорт һәм мин. Исемдәрәң килеш менән үҫгәрәүе
- Тема 2.6. Кеә телефоным. ылым
- Тема 2.7. ырағай хайуандар. ылымдың зат һәм хәерге заман менән үҫгәрәүе
- Тема 2.8. Яратан яһусым. ылымдың киләсәк заман формаһы
- Тема 2.9. Яратан спортсменым. ылымдың билдәле үткән заман формаһы
- Тема 2.10. Спорт уйындары. ылымдың билдәһе үткән заман формаһы
- Тема 2.11. Һүҫ төркөмдәре (исем, ылым, һан) абатлау
- Тема 2.12. Яратан байрамдарыбы. Сифат
- Тема 2.13. Сифат төркөмсәләре
- Тема 2.14. Мин студент. Сифат дәрәжәләре
- Тема 2.15. Башортостанда театрар. Исем, сифат, ылымдың телмәрәге роле
- Тема 2.16. Алмаш. Алмаш төркөмсәләре
- Тема 2.17. Мин һайлаған һөнәр. Һорау алмаштары
- Тема 2.18. Ашханала. Билдәһеҫлек, күрһәтеү алмаштары

**III Бүлек. Ярһамсы һүҫ төркөмдәре**

**Тема 3.1.** Кеймдэр. Ярхамсы хүрээр: бэйлэүестэр

**Тема 3.2.** Ярхамсы хүрээр: теркэүестэр

**Тема 3.3.** Мин бөгөн ашнасы. Ярхамсы хүрээр: кихсэлэр

**Тема 3.4.** Мөнэсэбэт хүрээр, ымлытар

**IV бүлөк. Синтаксис һәм пунктуация**

**Тема 4.1.** Йыл миһелдере. Хүрбэйлөнеш

**Тема 4.2.** Милли байрамдар. Нөйлөм

## **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**

**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

**ОГСЭ.01 Основы философии**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

#### **20.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл

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

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

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

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

-основные категории и понятия философии;

-роль философии в жизни человека и общества;

-основы философского учения о бытии;

-сущность процесса познания;

-основы философской, научной и религиозной картин мира;

-об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

-о социальных и этических проблемах, связанных с использованием достижений науки, техники и технологий

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 14 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
написание докладов	4
написание эссе	1
подготовка рефератов по темам	9
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебной дисциплины

*Введение. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе*

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

Тема 1.1. Философия Древнего Востока, Античного мира и Средних веков

Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения, Нового и новейшего времени

*Раздел 2. Философское понимание мира*

Тема 2.1. Бытие. Материя. Движение

Тема 2.2. Диалектика как учение о развитии и всеобщей взаимосвязи

*Раздел 3. Человек — сознание – познание*

Тема 3.1. Человек как философская проблема

Тема 3.2. Проблема сознания

Тема 3.3. Учение о познании

*Раздел 4. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)*

Тема 4.1. Философия и научная картина мира

Тема 4.2. Философия и религия

Тема 4.3. Философия и искусство

*Раздел 5. Социальная жизнь*

Тема 5.1. Философия и история

Тема 5.2. Философия и культура

Тема 5.3. Философия и глобальные проблемы современности

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл  
**ОГСЭ.02 История**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**50.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

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

– ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

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

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

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

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

– 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 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

выполнения заданий.

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>62</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>14</b>
в том числе:	
<i>составление опорного конспекта</i>	2
<i>подготовка сообщения по темам</i>	6
<i>подготовка реферата</i>	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

#### **Введение**

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

Тема 1.1. Экономическая и политическая интеграция в мире как основное проявление глобализации на рубеже XX - XXI веков

Тема 1.2. Советская концепция «нового политического мышления»

Тема 1.3. США и страны Западной Европы: политическое и экономическое развитие

Тема 1.4. Страны Юго-Восточной Азии на рубеже XX - XXI веков

Тема 1.5. Страны Северной Африки и Ближнего Востока на рубеже XX - XXI вв.

Тема 1.6. Страны Латинской Америки в конце XX - начале XXI вв.

Тема 1.7. Место Российской Федерации в современном мире

#### **Раздел 2. Международные организации и их роль в мировом политическом процессе**

Тема 2.1. ООН – важнейший международный институт по поддержанию и укреплению мира

Тема 2.2. НАТО – назначение и основные направления деятельности

Тема 2.3. ЕС как высшая форма экономической и политической интеграции европейских государств

Тема 2.4. Международные правовые и законодательные акты: их содержание и значение

#### **Раздел 3. Сущность и причины локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX-XXI вв.**

Тема 3.1 Сущность и типология международных конфликтов после распада СССР

Тема 3.2. Вооруженные межгосударственные, межэтнические и конфессиональные конфликты в конце XX-начале XXI века

Тема 3.3. Этнические и межнациональные конфликты в России и странах СНГ в конце XX-начале XXI века

Тема 3.4. Международное сотрудничество в области противодействия международному терроризму и идеологическому экстремизму

#### **Раздел 4. Наука, культура, религия на рубеже XX-XXI вв.**

Тема 4.1. Научно-техническая революция и культура

Тема 4.2. Духовная жизнь в советском и российском обществах

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл  
**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

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

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

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

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 182 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>182</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
- практические занятия	160
- контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
в том числе:	
- подготовка проектов	12
- написание эссе	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебной дисциплины

#### **Раздел 1. Вводно-коррективный курс**

Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе

#### **Раздел 2. Развивающий курс**

Тема 2.1. Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день

Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура

Тема 2.4. Досуг

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации

Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)

Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование

Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники

Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 2.10. Научно – технический прогресс

Тема 2.11. Профессии, карьера

Тема 2.12. Отдых, каникулы, отпуск. Туризм

Тема 2.13. Искусство и развлечения

Тема 2.14. Государственное устройство, правовые институты

#### **Раздел 3. Профессиональный курс**

Тема 3.1. Профессионально-направленный модуль.

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл  
**ОГСЭ.04 Физическая культура**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл.

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

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

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

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

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

– основы здорового образа жизни.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;

самостоятельной работы обучающегося 162 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>324</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
практические занятия	160
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>162</b>

<i>в том числе:</i>	
<i>выполнение комплексов упражнений</i>	4
<i>закрепление и совершенствование техники двигательных действий</i>	24
<i>закрепление и совершенствование техники и тактики игры</i>	94
<i>отработка навыков лыжных ходов</i>	22
<i>выполнение изучаемых двигательных действий, их комбинаций</i>	18
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

### **Содержание учебной дисциплины**

#### ***Раздел 1. Основы физической и спортивной подготовки***

Тема 1.1. Роль физической культуры в общекультурном профессиональном развитии человека

#### ***Раздел 2. Легкая атлетика***

Тема 2.1. Техника бега на короткие дистанции

Тема 2.2. Техника прыжка в длину с места, разбега

Тема 2.3. Техника метания гранаты

Тема 2.4. Бег на средние и длинные дистанции

Тема 2.5. Контрольные нормативы

#### ***Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол***

Тема 3.1. Техника приема и передачи мяча

Тема 3.2. Техника подачи мяча

Тема 3.3. Техника игры и защиты

Тема 3.4. Техника игры в нападении

Тема 3.5. Судейство и правила игры

#### ***Раздел 4. Спортивные игры. Баскетбол***

Тема 4.1. Техника владения мячом

Тема 4.2. Техника игры в нападении

Тема 4.3. Техника игры в защите

Тема 4.4. Судейство и правила игры

#### ***Раздел 5. Лыжная подготовка***

Тема 5.1. Техника перемещения и ходы

Тема 5.2. Техника преодоления спусков, подъемов, поворотов

Тема 5.3. Техника одновременных лыжных ходов

Тема 5.4. Контрольные нормативы

#### ***Раздел 6. Гимнастика***

Тема 6.1. Дыхательная гимнастика. Строевые приемы

Тема 6.2. Акробатика. Развитие гибкости

Тема 6.3. Развитие силовых способностей

#### ***Раздел 7. Футбол***

Тема 7.1. Ведение мяча, перемещение по полю. Передача и прием мяча

Тема 7.2. Техника удара по мячу ногой, головой

Тема 7.3. Техника удара по воротам, штрафные удары

Тема 7.4. Техника обманных ведений, обводка

#### ***Раздел 8. Спортивные игры. Настольный теннис***

Тема 8.1. Стойка игрока. Способы держания ракетки, передвижения ног

Тема 8.2. Подача мяча, подрезка. Тактика одиночной игры. Двусторонняя игра

#### ***Раздел 9. Легкая атлетика***

Тема 9.1. Техника бега на короткие дистанции

Тема 9.2. Техника прыжка в длину с места, разбега

Тема 9.3. Техника метания гранаты

Тема 9.4. Бег на средние и длинные дистанции

#### ***Раздел 10. Спортивные игры. Волейбол***

Тема 10.1. Техника приема и передачи мяча

Тема 10.2. Техника подачи мяча

Тема 10.3. Техника игры и защиты

Тема 10.4. Техника игры в нападении

Тема 10.5. Техника, тактика, судейство и правила игры

**Раздел 11. Спортивные игры. Баскетбол**

Тема 11.1. Техника владения мячом

Тема 11.2. Техника игры в нападении

Тема 11.3. Техника и тактика игры

Тема 11.4. Техника владения мячом, игры в защите

Тема 11.5. Судейство и правила игры

**Раздел 12. Лыжная подготовка**

Тема 12.1. Техника перемещения и ходы

Тема 12.2. Техника преодоления спусков, подъемов, поворотов

Тема 12.3. Техника и тактика бега по дистанции

Тема 12.4. Контрольные нормативы

**Раздел 13. Гимнастика**

Тема 13.1. Строевые приемы. Акробатика

Тема 13.3. Развитие гибкости. Висы и упоры

Тема 13.4. Развитие силовых способностей

Тема 13.5. Развитие мышц грудной клетки, ног

Тема 13.4. Развитие мышц рук. Дыхательная гимнастика

**Раздел 14. Спортивные игры. Футбол**

Тема 14.1. Ведение мяча, перемещение по полю

Тема 14.2. Передача мяча. Прием мяча

Тема 14.3. Техника удара по мячу ногой, головой

Тема 14.4. Техника удара по воротам, штрафные удары

Тема 14.5. Техника обманных ведений, обводка

**Раздел 15. Спортивные игры. Настольный теннис**

Тема 15.1. Стойка игрока. Способ держания ракетки

Тема 15.2. Способы передвижения ног. Техника игры в нападении

Тема 15.3. Поддача мяча, подрезка, накат. Тактика игры, стили

Тема 15.4. Тактика одиночной игры. Двусторонняя игра

**Раздел 16. Легкая атлетика**

Тема 16.1. Техника прыжка в длину с места, разбега

Тема 16.2. Техника метания гранаты. Бег на средние и длинные дистанции

**Раздел 17. Спортивные игры. Волейбол**

Тема 17.1. Техника подачи мяча

Тема 17.2. Техника игры и защиты, в нападении

Тема 17.3. Судейство и правила игры

**Раздел 18. Спортивные игры. Баскетбол**

Тема 18.1. Техника игры в нападении

Тема 18.2. Техника владения мячом. Техника игры в защите

Тема 18.3. Судейство и правила игры

**Раздел 19. Лыжная подготовка**

Тема 19.1. Техника преодоления спусков, подъемов, поворотов, одновременных лыжных ходов

Тема 19.2. Техника и тактика бега по дистанции

Тема 19.3. Контрольные нормативы

**Раздел 20. Спортивные игры. Настольный теннис**

Тема 20.1. Стойка игрока. Способы держания ракетки, передвижения ног

Тема 20.2. Техника игры в нападении. Поддача мяча, подрезка, накат

Тема 20.3. Тактика игры, стили. Тактика одиночной игры. Двусторонняя игра

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл  
**ОГСЭ.05 Башкирский язык**

**1. УКУУ ДИСЦИПЛИНАҒЫНЫҢ ПАСПОРТЫ**  
**ОГСЭ.05 БАШКОРТ ТЕЛЕ**

**1.1 Укыу программаһының кулланылыуы**

Тәкдим ителгән программа, башкорт телен укытыу концепцияһы һәм федераль дәүләт белем биреү стандарты нигеҙендә урта профессиональ белем биреүсе укыу йорттарында башкорт телен дәүләт теле итеп укытыу өсөн төзөлдө. Программа алдағы дисциплина буйынса укытыу өсөн кулланыла:

Эш программаһы көндөзгө бүлектә укытыу өсөн төзөлгән.

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**4.3. Укыу дисциплинаһының белем биреү программаһындағы урыны:** дисциплина дөйөм профессиональ белем биреү циклына инә

**4.4. Башкорт телен өйрәтеүҙең максаты һәм бурыстары:**

Студенттар түбәндәге күнекмәләргә **эйә булырға тейеш:**

- башкорт теленең үзенсәлекле өндәрен, хәрәфтәрен белеү, телмәрҙә куллана алыу;
- сингармонизм законын практик эштә куллана белеү;
- программала тәкдим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүзәрҙе, һүзбәйләнештәрҙе дөрөс әйтә һәм куллана белеү;
- һүзәрҙең мәғәнәһенә карап, уларҙы телмәрҙә, диалогта, ситуатив аралашыуҙа куллана алыу;
- тәкдим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төзөй белеү;
- һөйләмдәрҙә һүз тәртибен үزلәштереү; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрҙе дөрөс интонация менән укыу һәм һөйләү; был һөйләмдәр аҙағында тыныш билдәләрен кағиҙәгә ярашлы куя белеү;
- дөрөс һәм тасуири укыу, укығандың йөкмәткеһен һөйләү;
- һорау һәм яуап бирә алыу;
- йәнле телмәрҙе тыңлау һәм төшөнөү; тексты укыу, аңлау һәм йөкмәткеһен һөйләү;
- һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төзөү;
- зур булмаған изложениелар, бирелгән темаға инша языу;
- рәсми йәки эш кағиҙҙарын (ғариза, протокол, акт, автобиография, характеристика, справка һ.б.) яза белеү;
- башкорт телендә язма йәки телдән сығыш яһау.

Студенттар **белергә тейеш:**

- башкорт теленең үзенсәлекле өндәрен, хәрәфтәрен белеү, дөрөс әйтеү кағиҙәләрен;
- сингармонизм законын үزلәштереү;
- программала тәкдим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүзәрҙе, һүзбәйләнештәрҙең дөрөс әйтелешен һәм кулланылышын белеү;
- һүзәрҙең мәғәнәһен, уларҙың телмәрҙә, диалогта, ситуатив аралашыуҙа куллана алыныуы;
- тәкдим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төзөй белеү;
- һөйләмдәрҙә һүзәр тәртибен; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрҙең дөрөс интонация менән укылыуын; һөйләмдәрҙә тыныш билдәләренең кағиҙәгә ярашлы куйылыуын;

- дөрөс һәм тасуири укыу, укығандың йөкмәткеһен һөйләү;
- һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төзөү;
- зур булмаған изложение, бирелгән темаға иншаларҙың дөрөс язылыуын;
- рәсми йәки эш кағыздарын (ғариза, протокол, акт, автобиография, характеристика, справка һ.б.) яза белеү

**Дисциплинаны өйрәнеү процессы түбәндәге дөйөм компетенцияларҙың формалашыуына йүнәлтелгән:**

ОК 1. Буласак үз һөнәрҙәренә асылын һәм социаль эхәмиәтен аңлау, уға ныклы кызыкһыныу уятыу.

ОК 3. Стандарт һәм стандарт булмаған ситуацияларға карар кабул итеү һәм улар өсөн яуаплылык булдырыу.

ОК 4. Һөнәри яктан һәм личность булып үскәндә һөнәри мәсьәләләргә эффе́ктылы сиселеше, эзләнеүгә тормошка ашырыу һәм мәғлүмәттә кулланыу кәрәк.

ОК 6. Коллективта һәм командала эшләр; коллегалар, етәкселәр, кулланыусылар менән файзалы ( эффе́ктылы) һөйләшеү.

**Дисциплина артабанғы һөнәри компетенцияларҙы студенттарҙың үзләштерәүенә королған:**

ПК 1.2 Һөнәри эшмәкәрлектә төрлө алымдар, саралар кулланғанда катнаш профильдәге специалистар менән бәйләнештә тороу.

ПК 2.4 Эш һөҙөмтәләре буйынса документ эшен формалаштырыу.

ПК 6.1 Ойошманың төп күрһәткестәрен планлаштырыуға катнашыу.

**1.4 Укыу планы буйынса профессиональ укыу йорттарында башкорт теле дәрестәренә бирелгән сәғәттәр һаны түбәндәгесә бүленә:**

Дөйөм сәғәттәр һаны: 50

Аудитор сәғәттәр һаны:40

Үз аллы сәғәттәр һаны:10

Практик сәғәттәр:18

**2. УКУУ ДИСЦИПЛИНАҒЫНЫҢ СТРУКТУРАҒЫ ҺӘМ ЙӨКМӘТКЕҒЕ**

**2.1 Дисциплина буйынса эш төрҙәре һәм сәғәттәр һаны:**

Эш төрҙәре	Сәғәттәр һаны
<b>Дөйөм сәғәттәр һаны</b>	<b>114</b>
<b>Аудитор сәғәттәр һаны</b>	<b>76</b>
шуларҙан тыш:	
практик сәғәттәр һаны	28
контроль эш	8
<b>Үз аллы сәғәттәр һаны</b>	<b>38</b>
шуларҙан тыш:	
реферат языу	10
инша языу	6
докладтар әзерләү	14
шиғыр ятлау	4
мәкәлдәр языу	2
йомактар, көләмәстәр языу	2
<i>Йомғаклау аттестацияһының формаһы дифференцион зачет</i>	

## Содержание учебной дисциплины

### ***I бүлек. Инеш. Башкорт теле. Фонетика (кабатлау). Лексика***

Тема 1.1. Үтелгәндәрзе иске төшөрәбез. Инеш. Башкорт алфавиты (кабатлау)

Тема 1.2. З.Бишева “Башкорт теле”. Нүз төркөмдәре (кабатлау)

Тема 1.3. Нөнәрзәр. Сикләү кичәксәләре. Көсәйтеү кичәксәһе

Тема 1.4. Өфө-Башкортостандың баш калаһы. Үзләштерелгән һәм төп башкорт нүззәре

### ***II бүлек. Нүз төркөм дәре (кылым, рәүеш)***

Тема 2.1. Үз аллы, ярзамсы, тамыр һәм нигез кылымдар

Тема 2.2. Йомактар һәм көләмәстәр. Кылым һөйкәләштәре: шарт һөйкәләше. Бойорок һөйкәләше

Тема 2.3. Мин Башкортостандан. Кылым һөйкәләштәре: хәбәр һөйкәләше .Теләк һөйкәләштәре

Тема 2.4. Башкортостан тәбиғәте. Кылым һөйкәләштәренен һөйләмдә кулланылышы

Тема 2.5. Башкортостандың билдәле кешеләре. Кылым төркөмсәләре: сифат кылым. Уртақ кылым

Тема 2.6. Көн тәртибе. Кылым төркөмсәләре: исем кылым. Хәл кылым

Тема 2.7. Тән өләштәре. Кылым йүнәләштәре: төп, кайтым йүнәләштәре

Тема 2.8. Башкортостан – бай ил. Кылым йүнәләштәре: уртақлык йүнәләше. Төшөм йүнәләше

Тема 2.9. Яраткан профессиям. Йөкмәтеү йүнәләше

Тема 2.10. Языусылар. Шағирзәр. Кылымдарзың һөйләмдә кулланылышы

Тема 2.11. Бөйөк башкорттар. Рәүеш. Рәүештәрзең яһалышы

Тема 2.12 Тән өләштәре. Сифат һәм рәүештәрзең һөйләмдә кулланылышы

### ***III бүлек. Ярзамсы нүззәрзе кабатлау һәм ныгытыу***

Тема 3.1. Башкортостан калалары. Ярзамсы нүззәр (кабатлау)

Тема 3.2. Музыка коралдары. Ярзамсы нүззәр:ымлыктар, мөнәсәбәт нүззәр

Тема 3.3. Ашханала. Тура һәм ситләтелгән телмәр

Тема 3.4. Языусылар һәм шағирзәр. Антонимдар. Синонимдар. Омонимдар

### ***IV бүлек. Синтаксис һәм пунктуация***

Тема 4.1. Башкорт йолалары һәм байрамдары. Ябай һөйләм төрзәре

Тема 4.2. Театр сәнғәте. Кушма һөйләмдәр. Тезмә кушма һөйләмдәр. Эйәртеүле кушма һөйләмдәр

Тема 4.3. Нин башкортса һөйләшәһеңме? Ябай һәм кушма һөйләмдәрзең телмәрзәге роле

## **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл  
**ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл

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

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

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи (орфоэпические, лексические, словообразовательные и др.);
- пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:  
различия между языком и речью; функции языка как средства формирования и трансляции мысли.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций (ПК) в профессиональном модуле:

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.  
 ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
 ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.  
 ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.  
 ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося: 57 часов,  
 в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 38 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося: 19 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>57</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе:	
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>19</b>
в том числе:	
<i>подготовка докладов</i>	2
<i>подготовка сообщений</i>	4
<i>работа с дополнительной литературой</i>	4
<i>анализ слов, предложений</i>	3
<i>составление схем, таблиц</i>	1
<i>работа с текстом</i>	3
<i>подготовка письменных работ</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебной дисциплины

#### **Раздел 1. ВВЕДЕНИЕ**

Тема 1.1. Культура речи в аспекте культуры личности и общечеловеческой культуры

#### **Раздел 2. СТРУКТУРНЫЕ И КОММУНИКАТИВНЫЕ СВОЙСТВА ЯЗЫКА**

Тема 2.1. Язык – знаковая система. Язык и речь. Разновидности речи. Функциональные стили языка

#### **Раздел 3. НОРМЫ СОВРЕМЕННОГО ЛИТЕРАТУРНОГО ЯЗЫКА**

Тема 3.1. Орфоэпическая норма. Лексическая норма

Тема 3.2. Морфологическая норма Синтаксическая норма

#### **Раздел 4. УСТНАЯ РЕЧЬ**

Тема 4.1. Устная речь, ее отличие от письменной. Устная деловая и публицистическая речь

Тема 4.2. Ораторская речь, ее особенности. Техника речи

#### **Раздел 5. ПИСЬМЕННАЯ РЕЧЬ**

Тема 5.1. Письменная речь. Официально-деловая письменная речь. Особенности письменной научной речи. Письменные жанры публицистической речи

#### **Раздел 6. ОСНОВЫ ИСКУССТВА РЕЧИ**

Тема 6.1. Общие требования к публичному выступлению. Композиция речи

#### **Раздел 7. РЕЧЕВОЕ ОБЩЕНИЕ И КУЛЬТУРА**

Тема 7.1. Речевая культура. Вербальные и невербальные средства общения

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин  
**ЕН.01 Математика**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

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

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

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

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающихся обучающегося</b>	<b>16</b>
в том числе:	
решение задач	8
составление конспекта	7
подготовка сообщения	1
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

#### Содержание учебной дисциплины

##### *Раздел 1. Теория пределов*

Тема 1.1. Предел функции

##### *Раздел 2. Дифференциальное исчисление*

Тема 2.1. Производная некоторых элементарных функций

Тема 2.2. Производные высших порядков

Тема 2.3. Приложения производной к исследованию функций

##### *Раздел 3. Интегральное исчисление*

Тема 3.1. Неопределённый интеграл. Методы интегрирования

Тема 3.2. Определённый интеграл

## **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин  
**ЕН.02 Экологические основы природопользования**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл/

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

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

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

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
подготовка сообщения	5
подготовка доклада	8
подготовка реферата	3
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

#### ***Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества***

Тема 1.1. Природа и общество

Тема 1.2. Охрана биосферы от загрязнений выбросами хозяйственной деятельности

Тема 1.3. Основные направления рационального природопользования

Тема 1.4. Пищевые ресурсы человечества

Тема 1.5. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами

Тема 1.6. Устойчивое развитие

#### ***Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования***

Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающего воздействия на природу

Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих среду

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин  
**ЕН.03 Химия**

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**4.5. 1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

**4.6. 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

#### **4.7. 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 216 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 72 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>144</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	42
практические занятия	20
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
<i>решение задач</i>	<i>12</i>
<i>написание докладов</i>	<i>32</i>
<i>написание рефератов</i>	<i>25</i>
<i>решение уравнений</i>	<i>3</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

## Содержание учебной дисциплины

### ***Введение***

#### ***Раздел 1. Назначение и правила использования лабораторного оборудования***

#### ***Раздел 2. Физическая химия***

Тема 2.1. Основные понятия и законы термодинамики и термохимии

Тема 2.2. Агрегатные состояния веществ и их характеристика

Тема 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие

Тема 2.4. Химические реакции

Тема 2.5. Свойства растворов

#### ***Раздел 3. Коллоидная химия***

Тема 3.1. Значение коллоидной химии. Дисперсные системы

Тема 3.2. Коллоидные растворы

Тема 3.3. Грубодисперсные системы

#### ***Раздел 4. Физико-химические изменения важнейших органических веществ, входящих в состав пищевых продуктов***

Тема 4.1. Жиры, белки и углеводы. Их изменения в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Тема 4.2. Набухание и растворение полимеров

#### ***Раздел 5. Аналитическая химия***

Тема 5.1. Качественный анализ

Тема 5.2. Количественный анализ

## **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Программа разработана для очного и заочного отделения.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
<i>подготовка реферата</i>	<i>15</i>
<i>подготовка конспекта</i>	<i>12</i>

<i>оформление рисунка</i>	<i>2</i>
<i>подготовка устного сообщения (доклада)</i>	<i>1</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

Введение

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины

Тема 2. Морфология микроорганизмов

Тема 3. Физиология микроорганизмов

Тема 4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Тема 5. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами

Тема 6. Микробиология объектов окружающей среды

Тема 7. Микробиология пищевого производства

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины  
**ОП.02 Физиология питания**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания является частью подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи и 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>75</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
в том числе:	

<i>подготовка реферата</i>	12
<i>составление таблицы</i>	4
<i>решение задачи</i>	4
<i>составление схемы</i>	3
<i>написание конспекта</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

***Раздел 1. Роль пищи для организма человека. История и эволюция питания человека***

Тема 1. Роль пищи для организма человека

Тема 2. Пищеварение

Тема 3. Усвояемость пищи

***Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма***

Тема 4. Пищевые вещества

Тема 5. Обмен веществ и энергии

***Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации***

Тема 6. Понятие рациона питания

Тема 7. Нормы и принципы рационального питания

***Раздел 4. Лечебное и лечебно-профилактическое питание***

Тема 8. Лечебное и лечебно-профилактическое питание

***Раздел 5. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов***

Тема 9. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов

## **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**

**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общепрофессиональные дисциплины

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

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

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

- определять наличие запасов и расходов 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;

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

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов в организации питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедура 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять

к ней устойчивый интерес.

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 21 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
в том числе:	
<i>выполнение индивидуальных заданий</i>	8
<i>подбор инструментов и инвентаря для приемки товаров, для вскрытия тары, отпуска товаров и сырья.</i>	2
<i>составление таблицы</i>	2
<i>составление опорного конспекта</i>	3
<i>выполнение расчетных заданий</i>	4
<i>оформление документов</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### Содержание учебной дисциплины

#### **Раздел 1. Снабжение предприятий общественного питания**

Тема 1.1. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания

Тема 1.2. Организация снабжения

Тема 1.3. Складской технологический процесс

Тема 1.4. Материально-техническое снабжение

Тема 1.5. Характеристика складских помещений

Тема 1.6. Оборудование и инвентарь складских помещений

Тема 1.7. Организация работы складских помещений

Тема 1.8. Хранение продуктов

Тема 1.9. Организация тарного хозяйства

Тема 1.10. Отпуск продуктов и продукции со склада

#### **Раздел 2. Инвентаризация товаров и программное обеспечение управления**

Тема 2.1. Инвентаризация товаров и тары на складах

Тема 2.2. Порядок проведения инвентаризации на кухне и в буфетах

Тема 2.3. Программное обеспечение управления.



## **Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10**

**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

Общепрофессиональные дисциплины

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

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

#### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>60</b>
в том числе:	
практические занятия	30
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
<i>составление кроссворда</i>	10
<i>написание реферата</i>	4
<i>подготовка сообщения</i>	8
<i>решение ситуативных задач</i>	4
<i>создание презентации</i>	4
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### Содержание учебной дисциплины

**Раздел 1. Методы и средства информационных технологий**

Тема 1.1. Назначение, состав, основные характеристики компьютерной техники

Тема 1.2. Информационная безопасность

**Раздел 2. Прикладное программное обеспечение профессиональной деятельности**

Тема 2.1. Назначение и принципы использования

**Раздел 3. Телекоммуникационные технологии**

Тема 3.1. Основные компоненты компьютерных сетей. Поиск и передача информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины  
**ОП.05 Метрология и стандартизация**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 21 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>21</b>
в том числе	

подготовка реферата	4
изучение нормативных документов	5
подготовка сообщения	3
разработка технологической карты	1
подготовка доклада	2
создание презентации	4
написание конспекта	2
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

#### ***Раздел 1. Основы метрологии и метрологического обеспечения***

Тема 1.1. Основы метрологии

Тема 1.2. Теоретические основы измерений

#### ***Раздел 2. Основы стандартизации и сертификации***

Тема 2.1. Методология стандартизации и сертификации

Тема 2.2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации

Тема 2.3. Принципы и методы стандартизации

Тема 2.4. Средства стандартизации и технического регулирования

Тема 2.5. Системы стандартизации

Тема 2.6. Техническое регулирование

#### ***Раздел 3. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг***

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия товаров и услуг

## Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины

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

#### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

##### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с **гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством** Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
подготовка сообщения	2
составление кроссворда	2
создание презентации	4
решение ситуационных задач	6
подготовка отчета к практическим занятиям	5
составление таблиц	3
составление документов	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

Введение. Правовое регулирование экономических отношений.

Тема 1. Конституционные основы правового обеспечения профессиональной деятельности

Тема 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности

Тема 3. Правовое регулирование договорных отношений

Тема 4. Экономические споры

- Тема 5. Трудовое право как отрасль права
- Тема 6. Трудовой договор
- Тема 7. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата
- Тема 8. Государственное регулирование в обеспечении занятости населения
- Тема 9. Трудовая дисциплина
- Тема 10. Материальная ответственность сторон трудового договор
- Тема 11. Трудовые споры
- Тема 12. Социальное обеспечение граждан
- Тема 13. Административные правонарушения и административная ответственность
- Тема 14. Уголовная ответственность за преступления в экономической сфере

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины  
**ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

выполнения заданий.

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 208 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 138 часов;

самостоятельной работы обучающегося 70 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>208</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>138</b>
в том числе:	
практические занятия	48
контрольные работы	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>70</b>
в том числе:	
подготовка сообщения	21
подготовка реферата	45
работа с конспектом	4
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

### **Содержание учебной дисциплины**

#### **Раздел 1. Основы экономики**

Тема 1.1. Назначение экономики, собственность и ее формы

Тема 1.2. Рынок

Тема 1.3. Спрос и предложение

Тема 1.4. Конкуренция и монополия

Тема 1.5. Система цен в современной экономике

Тема 1.6. Заработная плата

#### **Раздел 2. Основы менеджмента**

Тема 2.1. Менеджмент: сущность и характерные черты

Тема 2.2. Организация работы предприятия

Тема 2.3. Процесс управления. Цикл менеджмента

Тема 2.4. Стратегические и тактические планы в системе менеджмента

Тема 2.5. Мотивация, потребности и делегирование

Тема 2.6. Система методов управления

Тема 2.7. Коммуникативность

Тема 2.8. Деловое общение

Тема 2.9. Принятие решений

Тема 2.10. Контроль и его виды

Тема 2.11. Управление конфликтами и стрессами

Тема 2.12. Руководство: власть и партнерство

***Раздел 3. Основы маркетинговой деятельности***

Тема 3.1. Основы маркетинга

Тема 3.2. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга

Тема 3.3. Товар в системе маркетинга

Тема 3.4. Содержание и функции практического маркетинга

Тема 3.5. Маркетинговая политика предприятия

Тема 3.6. Реализация товара

Тема 3.7. Коммуникационная политика предприятия

Тема 3.8. Управление маркетинговой деятельностью предприятия

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины  
**ОП.08 Охрана труда**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
<i>составление опорного конспекта</i>	16
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебной дисциплины

- Тема 1.1. Нормативно – правовая база охраны труда
- Тема 1.2. Организация охраны труда в предприятиях
- Тема 1.3. Условия труда на предприятиях общественного питания
- Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания
- Тема 1.5. Электробезопасность.
- Тема 1.6. Пожарная безопасность
- Тема 1.7. Требования безопасности к производственному оборудованию

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины  
**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**  
**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**20.2. Область применения программы**

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

Цель дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий;
- выполнения конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременного оказания доврачебной помощи.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как 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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общих компетенций**:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>102</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
<i>домашняя работа</i>	34
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебной дисциплины

#### ***Раздел 1. Гражданская оборона***

Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 1.2. Организация гражданской обороны

Тема 1.4. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях

Тема 1.5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте

Тема 1.6. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах

Тема 1.7. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке

Тема 1.8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке

#### ***Раздел 2. Основы военной службы***

Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе

Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России

Тема 2.3. Строевая подготовка

Тема 2.4. Огневая подготовка

Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины  
**ОП.10 Организация обслуживания**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (вариативная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина входит в профессиональный цикл

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

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

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания

В результате освоения дисциплины студент **знать**:

- принципы организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- организацию обслуживания иностранных туристов;
- требования к обслуживающему персоналу.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

выполнения заданий.

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

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

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 38 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
<i>составление конспекта</i>	2
<i>подготовка рефератов</i>	4
<i>оформление меню, карты вин</i>	2
<i>отработка приемов</i>	2
<i>подготовка презентаций</i>	4
<i>подготовка сообщений</i>	2
<i>составление отчетов по материалам экскурсии</i>	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

#### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема 2. Характеристика торговых помещений

Тема 3. Столовая посуда, приборы, белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап

Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах

Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 10. Организация труда обслуживающего персонала

**Аннотация**  
к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки  
Общепрофессиональные дисциплины  
**ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании**  
**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (вариативная часть).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета.

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

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- национальную систему нормативного регулирования;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета;
- формы бухгалтерского учета.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

деятельности.

Дисциплина готовит студентов к последующему освоению профессиональных компетенций в профессиональном модуле:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.  
исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 99 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 33 часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>99</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>66</b>
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>33</b>
в том числе:	
<i>подготовка сообщения</i>	4
<i>решение тестов</i>	4
<i>решение задач</i>	25
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

### **Содержание учебной дисциплины**

Тема 1. Сущность и содержание бухгалтерского учета

Тема 2. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в РФ

Тема 3. Учет денежных средств

Тема 4. Учет основных средств

Тема 5. Учет нематериальных активов

Тема 6. Учет долгосрочных инвестиций и финансовых вложений

Тема 7. Учет материально-производственных запасов

Тема 8. Учет затрат на производство и калькулирование себестоимости

Тема 9. Учет готовой продукции и её реализация

Тема 10. Учет текущих операций и расчетов

Тема 11. Учет труда и заработной платы

Тема 12. Учет финансовых результатов и использование прибыли

Тема 13. Учет собственного капитала

Тема 14. Учет кредитов и займов

Тема 15. Учетная политика организации

Тема 16. Технология составления бухгалтерской отчетности

## **Аннотация**

к рабочей программе профессионального модуля в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

### **Профессиональные модули**

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

#### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
4. Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

##### **1.2 Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

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

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

##### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и

хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

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

-основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и пороснячьей 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;

-технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

всего – 383 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 311 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 208 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 103 часа;

производственной практики – 72 часа

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 1.1</b>	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>ПК 1.2</b>	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>ПК 1.3</b>	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>ДПК 1.4</b>	<i>Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции</i>

<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Содержание профессионального модуля**

***Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

***МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

Тема 1.1. Организация рабочего места в овощном цехе и виды технологического оборудования.

Тема 1.3. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для сложной кулинарной продукции

***Раздел ПМ 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

***МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

Тема 2.1. Организация рабочего места в рыбном и мясорыбном цехе и виды технического оборудования

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

***Раздел ПМ 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

***МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

Тема 3.1. Организация рабочего места и техника безопасности

Тема 3.2. Подготовка мяса

Тема 3.3. Приготовление полуфабрикатов из мяса

***Раздел ПМ 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции***

***МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции***

Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени

Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

## Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

### Профессиональные модули

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

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
  - Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
  - *Организовывать и проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения*
  - *Организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)*
  - *Проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции.*
  - *Организовывать и проводить приготовление горячих закусок.*

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных 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;
- *разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;*
- *сервировки и оформления блюд карвингом;*
- *презентации сложной холодной кулинарной продукции;*
- *разработки ассортимента горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;*
- *расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;*
- *проверки качества продуктов для приготовления горячих закусок;*
- *организации технологического процесса приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;*
- *приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;*
- *контроля качества и безопасности горячих закусок;*
- *оформления, способов подачи горячих закусок;*

**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;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;*
- организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг);*
- проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции;*

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;

– использовать различные технологии приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;

– проводить расчеты по формулам;

– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления горячих закусок;

– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления горячих закусок;

– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении горячих закусок;

– оценивать качество и безопасность готовых горячих закусок 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;
- технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд карвингом;
- принципы презентации сложной холодной кулинарной продукции;
- ассортимент горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
- способы определения массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления горячих закусок;
- технологию приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- требования к качеству и безопасности горячих закусок;
- способы оформления и подачи горячих закусок.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 480 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 248 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 124 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 2.1</b>	Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
<b>ПК 2.2</b>	Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
<b>ПК 2.3</b>	Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов
<b>ДПК 2.4.</b>	<i>Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения</i>

<b>ДПК 2.5</b>	<i>Организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)</i>
<b>ДПК 2.6</b>	<i>Проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции</i>
<b>ДПК 2.7</b>	<i>Организовывать и проводить приготовление горячих закусок.</i>
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3</b>	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск, анализ необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### **Содержание профессионального модуля**

#### ***Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции***

##### ***МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции***

Тема 1.1. Приготовление холодных гарниров и соусов

Тема 1.2. Технология приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, сыра

Тема 1.3. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок

Тема 1.4. Технология приготовления простых и сложных холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Тема 1.5. Технология приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок из мяса, сельскохозяйственной птицы

Тема 1.6. Технология приготовления горячих закусок

#### ***Раздел ПМ 2. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения***

##### ***МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции***

Тема 2.1. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

#### ***Раздел ПМ 3. Организация и нарезка и формовка овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)***

##### ***МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции***

Тема 3.1. Организация и нарезка и формовка овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)

#### ***Раздел ПМ 4. Презентация сложной холодной кулинарной продукции***

##### ***МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции***

Тема 4.1. Презентация сложной холодной кулинарной продукции

## Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

### Профессиональные модули

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

#### **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса , сельскохозяйственной (домашней) птицы.
5. *Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.*
6. *Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога*
7. *Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных*
8. *Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции.*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

##### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения

профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента 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;
- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога;*
- разработки ассортимента блюд из моллюсков и ракообразных;*
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции из круп, макаронных и бобовых изделий;*
- проведения презентации сложной горячей кулинарной продукции;*

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, *блюд из яиц и творога, блюд из круп, макаронных и бобовых изделий;*
- 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;
- выбирать варианты оформления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий;*
- *выбирать различные способы и приемы приготовления блюд из яиц и творога;*
- использовать различные способы и приемы приготовления и оформления блюд из моллюсков и ракообразных;*
- проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции;*

**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;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из моллюсков и ракообразных;
- технологию приготовления блюд из моллюсков и ракообразных;
- технологию приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий, требования к их качеству и правила выбора продуктов;
- технологию приготовления сложных блюд из яиц и творога, требования к их качеству и правила выбора продуктов;

-ассортимент *блюд из яиц и творога, блюд из круп, макаронных и бобовых изделий;*

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 648 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 432 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 288 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 144 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 3.1</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
<b>ПК 3.2</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
<b>ПК 3.3</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
<b>ПК 3.4</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.
<i>ДПК3.5</i>	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.</i>
<i>ДПК3.6</i>	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога</i>
<i>ДПК3.7</i>	<i>Организовывать и проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных</i>
<i>ДПК3.8</i>	<i>Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции</i>
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## **Содержание профессионального модуля**

### ***Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции***

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

Тема 1.1. Технология приготовления супов

Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих соусов

Тема 1.3. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов

Тема 1.4. Технология приготовления блюд из сыра

Тема 1.5. Технология приготовления блюд из рыбы

Тема 1.6. Технология приготовления блюд из мяса

Тема 1.7. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы

Тема 1.8. Технология приготовления блюд из дичи

### ***Раздел ПМ 2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.***

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

Тема 2.1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.

### ***Раздел ПМ 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога***

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

Тема 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

### ***Раздел ПМ 4. Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных***

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

Тема 4.1. Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных

### ***Раздел ПМ 5. Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции***

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

Тема 5.1. Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции

## Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППСЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

### Профессиональные модули

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

#### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- *Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения*
- *Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также на курсах повышения квалификации, подготовки и переподготовки работников общественного питания.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

##### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**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;
  - *технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения ;*
  - *ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*
  - *принципы презентации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 414 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной практики – 36 часов.

производственной практики – 108 часов.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 4.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
<b>ПК 4.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
<b>ПК 4.3.</b>	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
<b>ПК 4.4.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<i><b>ДПК 4.5</b></i>	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения</i>
<i><b>ДПК 4.6</b></i>	<i>Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
<b>ОК 3</b>	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск, анализ необходимой для постановки и решения профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### **Содержание профессионального модуля**

***Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***

***МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***

Тема 1.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Тема 1.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Тема 1.3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

***Раздел ПМ 2. Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения***

***МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***

Тема 2.1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения

***Раздел ПМ 3. Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***

***МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***

Тема 3.1. Презентация сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

## Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

### Профессиональные модули

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

#### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

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

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
  - Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
  - *Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков.*

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

##### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.**

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

**иметь практический опыт:**

5. расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
6. приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
7. приготовления отдельных видов теста для сложных холодных десертов;

8. оформления и отделки сложных и горячих десертов;
9. контроля качества и безопасности готовой продукции;
10. *приготовления сложных холодных и горячих напитков;*

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- 51. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 52. проводить расчеты по формулам;
- 53. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- 54. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- 55. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 56. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- 57. оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- 58. оформлять документацию;
- 59. *выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих напитков;*
- 60. *использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих напитков;*

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных, и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- *ассортимент сложных холодных и горячих напитков;*
- *сервировка и подача сложных холодных и горячих напитков;*
- *требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих напитков.*

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 381 час, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 237 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 158 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 79 часа;
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики – 108 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 5.1.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
<b>ПК 5.2.</b>	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<b>ДПК 5.3</b>	<i>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков.</i>
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## **Содержание профессионального модуля**

### ***Раздел ПМ 1. Процессы приготовления и оформления сложных холодных десертов***

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

Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, используемые при приготовлении сложных холодных десертов

### ***Раздел ПМ 2. Процессы приготовления и оформления сложных горячих десертов***

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

Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.3. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, используемые при приготовлении сложных горячих десертов

### ***Раздел ПМ 3. Организация и приготовление сложных холодных и горячих напитков***

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

Тема 3.1. Организация и приготовление сложных холодных и горячих напитков

## Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

### Профессиональные модули

#### ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

#### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

##### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
2. Планировать выполнение работ исполнителями.
3. Организовывать работу трудового коллектива.
4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
6. *Участвовать в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.*

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения..

##### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;
- *участия в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;*

**уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать рабочие места в производственных помещениях;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- грамотно работать с документацией, составление калькуляционных и технологических карт;
- *разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;*

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации труда исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей;
- *методы совершенствования ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.*

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 324 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;
- производственной практики – 72 часа

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ПК 6.1.</b>	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания
<b>ПК 6.2.</b>	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
<b>ПК 6.3.</b>	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
<b>ПК 6.4.</b>	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
<b>ПК 6.5.</b>	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
<b>ДПК 6.6</b>	<i>Участвовать в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</i>
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК 2.</b>	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск, анализ и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### **Содержание профессионального модуля**

#### ***Раздел ПМ 1. Организация работы структурного подразделения***

#### ***МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации***

Тема 1.1. Общественное питание в современных условиях

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности

Тема 1.3. Организация снабжения предприятий общественного питания

Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства

Тема 1.5. Ценообразование на предприятиях общественного питания

Тема 1.6. Структура производства

Тема 1.7. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Тема 1.8. Основы рациональной организации труда

Тема 1.9. Организация производства

Тема 1.10. Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Порядок реализации готовой продукции

Тема 1.11. Расчеты по оплате труда

***Раздел ПМ 2. Участие в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания***

***МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации***

Тема 2.1 Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания

## Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля в составе ППССЗ по **19.02.10**  
**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

### Профессиональные модули

### ПМ.07 Выполнение работ по профессии ПОВАР

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проводить приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.
3. Проводить приготовление супов и соусов.
4. Проводить приготовление блюд из рыбы.
5. Проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Проводить приготовление холодных блюд и закусок.
7. Проводить приготовление сладких блюд и напитков.
8. Проводить приготовление хлебобулочных, мучных изделий.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общих компетенций (ОК):

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

#### 1.2 Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

- приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных изделий;

- оценить качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий;

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

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 489 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 309 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 103 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 108 часов

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<i>ДПК 7.1</i>	<i>Проводить приготовление блюд из овощей и грибов.</i>
<i>ДПК 7.2</i>	<i>Проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий или теста.</i>
<i>ДПК 7.3</i>	<i>Проводить приготовление супов и соусов.</i>
<i>ДПК 7.4</i>	<i>Проводить приготовление блюд из рыбы.</i>
<i>ДПК 7.5</i>	<i>Проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</i>
<i>ДПК 7.6</i>	<i>Проводить приготовление холодных блюд и закусок.</i>
<i>ДПК 7.7</i>	<i>Проводить приготовление сладких блюд и напитков.</i>
<i>ДПК 7.8</i>	<i>Проводить приготовление хлебобулочных, мучных изделий.</i>
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и

<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

### Содержание профессионального модуля

#### ***Раздел ПМ 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ***

##### ***МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового производства***

Тема 1.1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов

Тема 1.2. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка консервированных овощей. Обработка салатных, шпинатных и десертных овощей

Тема 1.3. Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования

Тема 1.4. Полуфабрикаты из овощей. Отходы овощей и их использование. Обработка грибов. Требования к качеству. Сроки хранения. Подготовка пряностей и приправ

#### ***Раздел ПМ 2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов***

##### ***МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового производства***

Тема 2.1. Виды рыб. Механическая кулинарная обработка рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы

Тема 2.2. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка осетровых рыб

Тема 2.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Тема 2.4. Обработка рыбы для фарширования. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения. Обработка морепродуктов

#### ***Раздел ПМ 3. Обработка мяса, подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы***

##### ***МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд***

Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши

Тема 3.2. Приготовление мясных полуфабрикатов

Тема 3.3. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Тема 3.4. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Полуфабрикаты из птицы

Тема 3.5. Обработка субпродуктов

Тема 3.6. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения

#### ***Раздел ПМ 4. Приготовление бульонов, отваров, супов***

##### ***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового***

### ***спроса и их отпуск***

Тема 4.1. Способы тепловой обработки. Приготовление бульонов

Тема 4.2. Заправочные супы. Приготовление щей, борщей

Тема 4.3. Приготовление рассольников, солянок

Тема 4.4. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями

Тема 4.5. Приготовление супов молочных. Приготовление супов-пюре

Тема 4.6. Приготовление прозрачных супов. Приготовление холодных супов

Тема 4.7. Приготовление сладких супов. Требования к качеству супов. Сроки хранения

### ***Раздел ПМ 5. Приготовление соусов***

#### ***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 5.1. Классификация соусов. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные. Соусы белые. Соусы грибные

Тема 5.2. Соусы молочные, соусы сметанные. Приготовление соусов без муки. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Сроки хранения

### ***Раздел ПМ 6. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов***

#### ***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 6.1. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей

Тема 6.2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей

Тема 6.3. Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения

### ***Раздел ПМ 7. Приготовление каш и гарниров из круп, блюда из бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога***

#### ***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 7.1. Приготовление каш

Тема 7.2. Блюда из бобовых, кукурузы. Блюда из макаронных изделий

Тема 7.3. Блюда из яиц. Блюда из творога

### ***Раздел ПМ 8. Приготовление блюд из рыбы***

#### ***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 8.1. Рыба жареная

Тема 8.2. Рыба запеченная

Тема 8.3. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов

### ***Раздел ПМ 9. Приготовление блюд из мяса и птицы***

#### ***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 9.1. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов

Тема 9.2. Приготовление блюд из жареного мяса

Тема 9.3. Тушеные мясные блюда

Тема 9.4. Запеченные мясные блюда

Тема 9.5. Блюда из рубленого мяса

Тема 9.6. Блюда из котлетной массы

Тема 9.7. Блюда из субпродуктов

Тема 9.8. Блюда из птицы и дичи

### ***Раздел ПМ 10. Приготовление холодных блюд, закусок, салатов***

#### ***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 10.1. Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд, и их

подготовка.

Приготовление бутербродов

Тема 10.2. Приготовление салатов, винегретов. Овощные и грибные блюда и закуски

Тема 10.3. Овощные и грибные блюда и закуски

Тема 10.6. Рыбные блюда и закуски

Тема 10.7. Мясные блюда и закуски

Тема 10.8. Зарубежная кухня

***Раздел ПМ 11. Приготовление сладких блюд***

***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 11.1. Приготовление холодных сладких блюд

Тема 11.2. Приготовление горячих сладких блюд

***Раздел ПМ 12. Приготовление напитков***

***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 12.1. Приготовление горячих напитков

Тема 12.2. Приготовление холодных напитков

***Раздел ПМ 13. Приготовление хлебобулочных и мучных изделий***

***МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск***

Тема 13.1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него

Тема 13.2. Приготовление бездрожжевого теста. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки

Тема 13.3. Приготовление пирожных. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

Тема 13.4. Приготовление тортов. Приготовление блюд кулинарных изделий для лечебного и детского питания. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения

## Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля в составе ППССЗ по **19.02.10**

**Технология продукции общественного питания** базовой подготовки

**Профессиональные модули**

**ПМ.08 Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства**

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

*ДПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.*

*ДПК 8.2. Применять методы исследования потребительского рынка с целью юности деятельности.*

*ДПК 8.3. Разрабатывать обоснованный бизнес-план.*

*ДПК 8.4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.*

*ДПК 8.5. Формировать взаимоотношения с различными органами и службами.*

*ДПК 8.6. Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела.*

*ДПК 8.7. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих специальностей.

Рабочая программа разработана для очного и заочного отделения.

#### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

- создания и организации кооперативного дела;

**уметь:**

- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, определять цель деятельности, выбирать вид деятельности;
- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования энного вида деятельности;
- разрабатывать структуру бизнес-плана;
- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;
- применять законодательные акты при организации кооперативного дела; выбирать организационно-правовую форму предпринимательства; составлять проекты учредительного договора, устава;
- оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела;
- формировать взаимоотношения с юридическими партнерами и контролирующими службами;
- оформлять документы для открытия расчетного счета; обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения; формировать имущество организуемого кооперативного дела; отбирать персонал с учетом требований организации;
- организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности;
- формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;
- планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;

**знать:**

- сущность кооператива, преимущества его создания;
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;
- методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;
- законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;
- права, обязанности и ответственность предпринимателя;
- процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;
- процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;
- особенности построения взаимоотношений с юридическими партнерами и контролирующими службами;
- виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;
- источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;
- особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности;
- правовые основы защиты прав потребителей;
- показатели эффективности работы организации;
- организационные структуры, органы управления и контроля, особенности формирования корпоративной культуры;
- виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками.

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

всего – 240 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 56 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<i>ДПК 8.1</i>	<i>Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.</i>
<i>ДПК 8.2</i>	<i>Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.</i>
<i>ДПК 8.3</i>	<i>Разрабатывать обоснованный бизнес-план.</i>
<i>ДПК 8.4</i>	<i>Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.</i>
<i>ДПК 8.5</i>	<i>Формировать взаимоотношения с различными органами и службами.</i>
<i>ДПК 8.6</i>	<i>Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела.</i>
<i>ДПК 8.7</i>	<i>Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.</i>
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
<b>ОК 3</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## **Содержание профессионального модуля**

### ***Раздел 1. Формирование предпринимательских идей по созданию кооперативного дела***

Введение

Тема 1.1. Оценка и отбор предпринимательских идей

Тема 1.2. Маркетинговая деятельность

Тема 1.3. Разработка обоснованного бизнес-плана

### ***Раздел 2. Создание кооперативного дела***

Тема 2.1. Законодательные основы предпринимательского дела

Тема 2.2. Изучение и выбор форм организации собственного дела

Тема 2.3. Процедура государственной регистрации кооперативного дела

Тема 2.4. Формирование взаимоотношений с налоговыми органами и финансово-кредитными учреждениями

### ***Раздел 3. Организация кооперативного дела***

Тема 3.1. Формирование имущества организуемого кооперативного дела

Тема 3.2. Подбор персонала

Тема 3.3. Организация работы с учетом выбранного вида деятельности

Тема 3.4. Управление деятельностью организации

Тема 3.5. Понятие инноваций их роль и функции в современном мире