

Департамент образования и науки Приморского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Уссурийский агропромышленный колледж»



Генеральный директор ООО «Никольскъ»

П.П. Фисенко

2019 г.



«Утверждаю»

Врио директора КГБ ПОУ «УАПК»

И.А. Костюченко

2019 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Квалификация: техник технолог
Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 г. 10 м.

г. Уссурийск, 2019

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уссурийский агропромышленный колледж» (КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж»)

Разработчики:

Заместитель директора по учебной работе – Костюченко И.А.

Заведующий учебной частью – Цымбал Е.А.

Заведующий агроветеринарным отделением – Лепеха Т.М.

Председатель ЦК естественно-научных и специальных дисциплин – Шарина О.П.

Председатель ЦК физико-математических и технических дисциплин – Назарова А.Л.

Председатель ЦК социально-экономических и гуманитарных дисциплин – Литвиненко С.Г.

Оглавление

1. Общие положения.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	6
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1. Рабочий учебный план.....	8
3.2. Календарный учебный график.....	13
3.3. Программы дисциплин общеобразовательной подготовки.....	14
3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ..	61
3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла.....	69
3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей	74
Программа производственной практики	110
Программа преддипломной практики.....	121
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.....	138
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	140
5.4. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	140
5.5. Требования к выпускным квалификационным работам	141
5.6. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников	143

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, реализуемая краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Уссурийский агропромышленный колледж» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

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

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности

общего образования» (ред. от 29.12.2012);

- нормативно-методические документы Министерства образования и науки России;
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
Основное общее образование		3 года 10 месяцев

ОПОП СПО базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120 нед.
Учебная практика	12 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	16 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
Итого	199 нед.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности, технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности,

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Основная цель видов профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Трудовые функции, входящие в профессиональный стандарт:

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
- Организация работы бригады поваров;
- Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров;
- Планирование процессов основного производства организации питания;
- Организация и координация процессов основного производства организации питания ;
- Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВДП 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК.3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК.3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК.3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК.3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК.4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК.4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК.4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК.4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК.5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК.5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК.6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК.6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК.6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК.6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК.6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД.7	Выполнение работ по профессии « Повар»

ПК7.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление блюд из мяса
ПК.7.2	Организовывать и проводить приготовление супов.

Общие компетенции

Код	Наименование 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.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятия	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Среднее (полное) общее образование		2106	1404	653		
БД	Базовые дисциплины		1411	941	475		
БД.01	Русский язык		117	78	78		1
БД.02	Литература		175	117			1
БД.03	Иностранный язык		117	117	117		1
БД.04	Математика		234	156	78		1
БД.05	История		176	117			1
БД.06	Физическая культура		234	117	114		1
БД.07	ОБЖ		105	70	30		1
БД.08	Физика		253	169	58		1
ПД	Профильные дисциплины		636	424	168		
ПД.01	Информатика		150	100	70		1
ПД.02	Химия		255	170	50		1
ПД.03	Биология		231	154	48		1
ПОО	Предлагаемые ОО		59	39	10	12	
ПОО.1	Астрономия		59	39	10	12	1
	Профессиональная подготовка		4374	2916	1332	20	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		678	452	318		
ОГСЭ.01	Основы философии		72	48			4
ОГСЭ.02	История		72	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		162	162	162		2,3,4
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности		48	32			4
ОГСЭ.05	Физическая культура		324	162	156		2,3,4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	102		
ЕН.01	Математика		72	48	20		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32	6		4
ЕН.03	Химия		192	128	76		2
П	Профессиональный цикл		3384	2256	912	20	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		1122	748	258		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		90	60	18		2
ОП.02	Физиология питания		48	32	10		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		150	100	40		4

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		90	60	40		2
ОП.05	Метрология и стандартизация		63	42	16		3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		72	48	10		4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		105	70	10		4
ОП.08	Охрана труда		48	32			2
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания		123	82	38		4
ОП.10	Организация производства		126	84	30		3
ОП.11	Организация обслуживания		57	38	10		3
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании		48	32	16		4
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности		102	68	20		3
ПМ.00	Профессиональные модули		2262	1508	654	20	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		135	90	40		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		135	90	40		3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		270	180	90		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		270	180	90		3
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		459	306	120	20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной		459	306	120	20	3
ПМ. 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		363	242	116		

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		363	242	116		3,4
ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		177	118	58		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		177	118	58		4
ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения		270	180	30		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		270	180	30		4
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии «Повар»		588	392	200		
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса		90	60	30		2
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		498	332	170		2
	Вариативная часть циклов ОПОП		1296	864			
	Всего по циклам	120	6480	4320			
УП	Учебная практика	12					
ПМ	Производственная практика (практика по профилю специальности)	16					
ПДП	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное:	34					
	Всего	199					

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части учебных циклов ППССЗ (1296 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий),

использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, рекомендаций работодателей следующим образом: в цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь добавлена дисциплина: «Основы исследовательской деятельности» - 32 часа обязательных аудиторных занятий.

В цикле ОП предложены для изучения дисциплины: «Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 82 ч.; «Организация производства» - 84 ч.; «Организация обслуживания» - 38 ч.; «Бухгалтерский учет в общественном питании» - 32 ч. Добавлены часы на дисциплины: «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - 40 ч., «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 24 ч., «Правовые основы профессиональной деятельности» - 12 ч., «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 20 ч. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 500 часов.

Часы вариативной части (864 ч.) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 32 ч.
- общепрофессиональные дисциплины - 332 ч.
- профессиональные модули - 500 ч

3.3 Программы дисциплин общеобразовательной подготовки

БД.01 Русский язык.

1. Общая характеристика программы

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

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

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

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Русский язык» является частью обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

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

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

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

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-

исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

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

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой 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.

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Наука о языке

Русский язык в современном мире.

Раздел 2. Графика. Орфография. Морфология

Прописная буква в именах собственных. Правила переноса. Правописание безударных гласных, сомнительных и непроизносимых согласных в корне слова. Правописание чередующихся гласных в корне слова. Правописание гласных, согласных в приставках. Приставки ПРИ- и ПРЕ-. Имя существительное. Правописание падежных окончаний и суффиксов существительных. Имя прилагательное. Правописание падежных окончаний и суффиксов прилагательных. Полная и краткая формы прилагательных. Степени сравнения. Глагол как часть речи. Личные окончания глаголов. Правописание суффиксов глаголов. Причастие как часть речи. -Н- и -НН- в суффиксах причастий. Полная и краткая формы. Деепричастие как часть речи. Местоимение как часть речи. Неопределённые и отрицательные местоимения. Наречие как часть речи. Слитное, раздельное, дефисное правописание. Гласные и буква «Ь» на конце наречия. Служебные части речи. Правописание частиц. Правописание сложных подчинительных и сочинительных предлогов.

Раздел 3. Синтаксис. Пунктуация.

Словосочетание. Виды связи в словосочетании. Простое предложение. Типы предложений. Знаки препинания в конце предложения и при перерыве речи. Главные члены предложения и способы их выражения. Тире между членами предложения. Второстепенные члены предложения. Определение. Приложение как разновидность определения. Дополнение. Основные виды обстоятельств. Обособленные члены предложения (определения, приложения). Обособление дополнения. Обособленное обстоятельство. Уточняющие и поясняющие члены предложения. Их обособление. Сравнительные обороты. Вводные слова и вводные предложения. Знаки препинания при обращении, междометиях, утвердительных, отрицательных и вопросительных словах. Однородные члены предложения. Союзы и обобщающие слова при однородных членах. Односоставные и двусоставные предложения. Типы односоставных предложений. Способы выражения главного члена односоставного предложения.

Раздел 4. Сложное предложение

Виды сложных предложений по средствам связи: союзные и бессоюзные предложения. Сложносочинённое предложение. Знаки препинания в сложносочинённом предложении. Сложноподчинённое предложение. Виды придаточных предложений. Знаки препинания в сложноподчинённом предложении с одним или несколькими придаточными

предложениями. Бессоюзные предложения. Сложные синтаксические конструкции. Прямая и косвенная речь.

БД.02 Литература.

1. Общая характеристика программы

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебной дисциплины «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

Изучение литературы при освоении специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования проходит на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение учебного материала по литературе рассчитана на дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности достигается в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную

общественную культуру.

В процессе изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т. д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовленности обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активизируют позицию «студента-читателя».

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Литература» является составной частью обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Дисциплина «Литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- 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.

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Введение в литературоведение

Тема 1.1. Художественная литература и наука о ней. Предмет и задачи. Литературные роды, жанры, направления и течения. Поэтика художественного произведения. **Тема 1.2** А.С. Пушкин. Очерк жизни и творчества. Основные темы и мотивы лирики поэта. Поэма «Медный всадник». Критики о творчестве великого поэта. **Тема 1.3.** М.Ю. Лермонтов. Очерк жизни и творчества. Основные мотивы лирики. Критические статьи, посвященные прозаическим произведениям М.Ю. Лермонтова.

Раздел 2. Особенности развития литературы 2-ой половины 19 века.

Тема 2.1. А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Творческая история пьесы «Гроза». Общая характеристика драмы. Тема 2.2. Быт и нравы города Калинова. Конфликт и расстановка действующих лиц. Идеино-художественное своеобразие пьесы «Гроза». Литературная критика о «Грозе». Тема 2.3. И.С. Тургенев. Жизнь и творчество. Художественный мир писателя. Сборник «Записки охотника». Тема 2.4. Роман «Отцы и дети». История создания. Система образов в романе. Тема 2.5. Критики о романе «Отцы и дети». Сторонники и противники Базарова. Его философские взгляды и проверка их жизнью. Тема 2.6. А.А. Фет. Очерк жизни и творчества. Теория чистого искусства. Ф.И. Тютчев. Биографический очерк. Многообразие тем лирики. Тема 2.7. Н.Г. Чернышевский. Жизнь и творчество. Литературные критики 19 века. Тема 2.8. А.И. Гончаров. Жизненный и творческий путь. Общая характеристика романа «Обломов», его нравственная проблематика. Тема 2.9. Н.А. Некрасов. Биографический очерк. Основные темы лирики. Тема 2.10. Творческая история и художественное своеобразие поэмы «Кому на Руси жить хорошо». Тема 2.11. Жанр и композиция поэмы. Народное многоголосье в поэме-эпосе. Идеино-художественное своеобразие «Кому на Руси жить хорошо». Тема 2.12. М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизнь и творчество. Сказки. Повесть «История одного города» и её идеино-художественное своеобразие. Тема 2.13. Ф.М. Достоевский. Биографический очерк. Роман «Преступление и наказание». Идея романа и общая его характеристика. Тема 2.14. Художественное своеобразие романа. Теория жизни главного героя. Образ Петербурга в романе. Тема 2.15. Л.Н. Толстой. Биография. Основные этапы творчества. История романа «Война и мир».

Особенности жанра и композиции. Тема 2.16. Мужские образы в романе «Война и мир». Искания Болконского. Мытарства Безухова. Тема 2.17. Светское общество и помещное дворянство в романе. Тема 2.18. Женские образы в романе «Война и мир». Любимая героиня автора. Тема 2.19. Русский национальный характер в романе. Тема народа и толпы. Наполеон и Кутузов - герои романа-эпопеи. Тема 2.20. А.П. Чехов. Жизнь и творчество. Мироощущение писателя. Ранняя проза. Тема маленького человека в творчестве. Тема 2.21. Драматургия Чехова. Исторические истоки и особенности развития поэтики «новой драмы». Пьеса «Вишнёвый сад». Тема 2.22. Жанровое своеобразие комедии. Конфликт и его разрешение в пьесе.

Раздел 3. Особенности развития литературы на рубеже веков и 1-ой половины 20 века.

Тема 3.1. Мировое значение русской литературы. Сложный и неоднородный процесс развития литературы на рубеже веков. Тема 3.2. И.А. Бунин. Очерк жизни и творчества. Философичность лирики. Тонкость восприятия психологии человека и мира природы в рассказах писателя. Тема 3.3. А.И. Куприн. Очерк жизни и творчества. Нравственные и социальные проблемы в повести «Поединок». Тема 3.4. Своеобразие подхода к теме любви в повестях «Олеся» и «Гранатовый браслет». Традиции и новаторство автора.

Раздел 4. Художественные открытия «Серебряного века».

Тема 4.1. Общая характеристика, традиции и новаторство «серебряного века русской поэзии». Тема 4.2. В.Я. Брюсов - основоположник символизма в русской поэзии. Н.С. Гумилёв как основоположник акмеизма. Тема 4.3. А.А. Ахматова. Жизнь и творчество. Основные мотивы лирики и художественное своеобразие её поэзии. Тема 4.4. М.И. Цветаева. Трагическая судьба поэта. Своеобразие художественного стиля. Основные темы творчества поэта. Тема 4.5. А.А. Блок. Биографический очерк. Своеобразие лирики. Поэма «Двенадцать». Система образов, сюжет и композиция. Идеино-художественное своеобразие поэмы. Тема 4.6. В.В. Маяковский. Жизнь и творчество поэта. Новаторство в поэзии. Тема 4.7. С.А. Есенин. Трагическая судьба поэта. Народно-песенная основа лирики. Философия мира и человека в поэмах «Анна Снегина» и «Чёрный человек».

Раздел 5. Отражение сложного исторического развития страны в художественной литературе

Тема 5.1. М. Горький. Жизнь и творчество. Романтический пафос раннего творчества. Реализм Горького-прозаика. Тема 5.2. М. Горький - драматург. Социально-философская драма «На дне». Роль писателя в судьбе русской литературы. Тема 5.3. А.А. Фадеев. Тема гражданской войны в романе «Разгром». Нравственные проблемы. Тема интеллигенции и революции. Тема 5. 4. И. Бабель. «Конармия». Новое освещение темы революции и

гражданской войны. Трагедия народа. Тема 5. 5. М.А. Булгаков. Жизнь и творчество. Новаторство в темах, идеях, стилистике. Роман «Белая гвардия». Судьбы людей в революции. Тема 5.6. Повесть «Собачье сердце». «Шариковщина» как социальное явление. Жизнь интеллигенции в водовороте революции. Тема 5. 7. А.П. Платонов. Краткий очерк жизни и творчества. Роман «Чевенгур» - приговор социальным утопиям. Тема 5.8. М.А. Шолохов. Жизнь, творчество, личность. Яркость характеров и острота коллизий в «Донских рассказах». Тема 5.9. «Поднятая целина». Идейное своеобразие и новаторство в трактовке романа. Тема 5.10. Тема Великой Отечественной войны в лирике 40х гг. Обзор. Тема 5.11. А.Т. Твардовский. Краткий очерк жизни и творчества, лирика. Поэма «Василий Тёркин» - поэма о народном подвиге. Тема 5.12. Человек на войне. Нравственные проблемы, поднимаемые в прозе. (Ю. Бондарев, К. Воробьёв, Б. Васильев). Тема 5.13. Тема трагической судьбы в тоталитарном государстве. Тема осуждения тоталитаризма и правда о сталинизме. В. Шаламов, Ю. Домбровский, А. Жигулин. Тема 5.14. А.И. Солженицын. Краткий очерк жизни и творчества. Тема нравственного противопоставления деспотии и ответственности за судьбу страны. Тема 5.15. Новые темы, идеи, образы литературы периода «оттепели». Б. Ахмадулина, Р. Рождественский, Е. Евтушенко, А. Вознесенский.

Раздел 6. Литература конца 20-го начала 21-го века

Тема 6.1. Поэзия 60-80 гг. Обзор. Н. Рубцов, Л. Мартынов, Б. Слуцкий. Традиции русской классики. Тема 6.2. «Городская проза». Нравственная проблематика и художественные особенности. В. Дудинцев, Д. Гранин, Ю. Трифонов. Тема 6.3. «Деревенская проза». Глубина и цельность духовного мира человека, кровно связанного с землёй. В. Астафьев, Ф. Абрамов, В. Шукшин, В. Белов. Тема 6.4. Драматургия 60-80 гг. Нравственная проблематика пьес. А. Вампилов, А. Арбузов и др. Тема 6.5. Авторская песня. Её место в развитии литературного процесса и музыкальной культуры страны. А. Галич, В. Цой, И. Тальков, А. Розенбаум и т.д. Тема 6.6. Литературный процесс последних десятилетий. Ч. Айтматов, В. Астафьев, Г. Распутин

Раздел 7. Зарубежная литература

Тема 7.1. Обзор зарубежной литературы конца 19 – начала 20 века. Тема 7.2. Обзор зарубежной литературы конца 20 – начала 21 века.

БД.03 Иностранный язык

1. Общая характеристика программы

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

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

личности;

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

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

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Английский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Английский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Английский язык» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;
- 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. Тематический план учебной дисциплины

Технический профиль

Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Магазины, товары, совершение покупок. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Научно-технический прогресс. Человек и природа, экологические проблемы.

Профессионально ориентированное содержание

Достижения и инновации в области науки и техники. Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Современные компьютерные технологии в промышленности. Отраслевые выставки.

Социально-экономический профиль

Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Магазины, товары, совершение покупок. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Обычаи, традиции, поверья народов России и англоязычных стран. Жизнь в городе и деревне.

Профессионально ориентированное содержание

Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания. Отношения внутри коллектива. Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда. Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники. Финансовые учреждения и услуги.

Естественно-научный профиль

Введение. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.). Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Распорядок дня студента колледжа. Хобби, досуг. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Магазины, товары, совершение покупок. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни. Экскурсии и путешествия. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции. Научно-технический прогресс. Человек и природа, экологические проблемы.

Профессионально ориентированное содержание

Физические и природные явления. Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности. Достижения и инновации в области естественных

наук. Участие в отраслевых выставках.

БД.04 Математика

1. Общая характеристика программы

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении специальностей СПО технического профиля профессионального образования математика изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

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

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для технического, профиля профессионального образования выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения математики, преимущественной ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности.

Изучение математики как профильной общеобразовательной учебной дисциплины, учитывающей специфику осваиваемых студентами специальности СПО, обеспечивается:

- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной специальности.

Профильная составляющая отражается в требованиях к подготовке обучающихся в части:

- общей системы знаний: содержательные примеры использования математических идей и методов в профессиональной деятельности;

- умений: различие в уровне требований к сложности применяемых алгоритмов;

- практического использования приобретенных знаний и умений: индивидуального учебного опыта в построении математических моделей, выполнении исследовательских проектов.

Содержание учебной дисциплины разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и, включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Математика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ учебная дисциплина «Математика» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

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

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

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Алгебра.

Введение. Развитие понятия о числе. Корни, степени и логарифмы. Функции, их свойства и графики. Уравнения и неравенства. Основы тригонометрии.

Раздел 2. Геометрия.

Векторы и координаты. Прямые плоскости в пространстве. Многогранники. Тела и поверхности вращения. Измерения в геометрии.

Раздел 3. Начала математического анализа

Производная функции. Интеграл.

Раздел 4. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

Элементы комбинаторики, статистики. Элементы теории вероятностей.

БД.05 История

1. Общая характеристика программы

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном

мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности. Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

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

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

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

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

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

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО, специальностей СПО технического, естественнонаучного и социально-экономического профилей история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля история изучается более углубленно. Содержание, профессионально значимое для освоения специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования, выделено в программе курсивом.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной

аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «История» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «История» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «История» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

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

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

метапредметных:

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

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

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к 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.

4. Тематический план учебной дисциплины

Введение. Древнейшая стадия истории человечества. Цивилизации Древнего мира. Цивилизации Запада и Востока в Средние века. От Древней Руси к Российскому государству. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству. Страны Запада и Востока в XVI— XVIII веках. Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи. Становление индустриальной цивилизации. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока. Российская империя в XIX веке. От Новой истории к Новейшей. Между мировыми войнами. Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Мир во второй половине XX— начале XXI века. Апогей и кризис советской системы 1945 — 1991 годов. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков.

БД.06 Физическая культура

1. Общая характеристика программы

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

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

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

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

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

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление

здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: формирование у студентов установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации, на которых по результатам тестирования помогает определить оздоровительную и профессиональную направленность индивидуальной двигательной нагрузки.

Учебно-тренировочные занятия содействуют укреплению здоровья, развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма студентов, а также профилактике профессиональных заболеваний.

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины

«Физическая культура» является ориентацией образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний, умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

С этой целью до начала обучения в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, студенты проходят медицинский осмотр (диспансеризацию) и компьютерное тестирование. Анализ физического развития, физической подготовленности, состояния основных функциональных систем позволяет определить медицинскую группу, в которой целесообразно заниматься обучающимся: основная, подготовительная или специальная.

К основной медицинской группе относятся студенты, не имеющие отклонений в состоянии здоровья, с хорошим физическим развитием и достаточной физической подготовленностью.

К подготовительной медицинской группе относятся лица с недостаточным физическим развитием, слабой физической подготовленностью, без отклонений или с незначительными временными отклонениями в состоянии здоровья.

К специальной медицинской группе относятся студенты, имеющие патологические отклонения в состоянии здоровья.

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне».

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

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

Учебная дисциплина «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

1. Общая характеристика программы

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Структурно программа курса ОБЖ состоит из трех содержательных линий: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения.

В программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

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

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности»

изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» — в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- 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 выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

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

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

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

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

– формирование установки на здоровый образ жизни;

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

предметных:

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

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

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- 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.

4. Тематический план учебной дисциплины

Для девушек

Введение. Культура безопасности жизнедеятельности.

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения.

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Для юношей

Введение. Культура безопасности жизнедеятельности.

Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья.

Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения.

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность

БД.08 Физика

1. Общая характеристика программы

В основе учебной дисциплины «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в

профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Многие положения, развиваемые физикой, рассматриваются как основа создания и использования информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) — одного из наиболее значимых технологических достижений современной цивилизации.

Физика дает ключ к пониманию многочисленных явлений и процессов окружающего мира (в естественно-научных областях, социологии, экономике, языке, литературе и др.). В физике формируются многие виды деятельности, которые имеют метапредметный характер. К ним в первую очередь относятся: моделирование объектов и процессов, применение основных методов познания, системно-информационный анализ, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, управление объектами и процессами. Именно эта дисциплина позволяет познакомить студентов с научными методами познания, научить их отличать гипотезу от теории, теорию от эксперимента.

Физика имеет очень большое и всевозрастающее число междисциплинарных связей, причем на уровне как понятийного аппарата, так и инструментария. Сказанное позволяет рассматривать физику как метадисциплину, которая предоставляет междисциплинарный язык для описания научной картины мира.

Физика является системообразующим фактором для естественно-научных учебных предметов, поскольку физические законы лежат в основе содержания химии, биологии, географии, астрономии и специальных дисциплин (техническая механика, электротехника, электроника и др.). Учебная дисциплина «Физика» создает универсальную базу для изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин, закладывая фундамент для последующего обучения студентов.

Обладая логической стройностью и опираясь на экспериментальные факты, учебная дисциплина «Физика» формирует у студентов подлинно научное мировоззрение. Физика является основой учения о материальном мире и решает проблемы этого мира.

Изучение физики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования физика изучается на базовом уровне ФГОС среднего

общего образования, при освоении профессий СПО и специальностей СПО технического профиля профессионального образования физика изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования физика изучается в составе интегрированной учебной дисциплины «Естествознание» обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

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

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Физика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО и специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

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

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

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

метапредметных:

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

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

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

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

- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

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

предметных:

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

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

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

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

- сформированность умения решать физические задачи;

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

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

4. Тематический план учебной дисциплины

Введение

1. Механика
2. Молекулярная физика. Термодинамика
3. Электродинамика
4. Колебания и волны
5. Оптика
6. Элементы квантовой физики
7. Эволюция Вселенной

ПД.01 Информатика

1. Общая характеристика программы

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но некоторые темы — более углубленно, учитывая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности.

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

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

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

В учебных планах ППКРС, ППССЗ место учебной дисциплины «Информатика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

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

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

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

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

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

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

метапредметных:

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

- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания

- (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Тематический план учебной дисциплины

Введение

1. Информационная деятельность человека

2. Информация и информационные процессы

3. Средства ИКТ

4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

5. Телекоммуникационные технологии

ПД.02 Химия

1. Общая характеристика программы

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

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

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательной учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения дисциплины, с тем чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Изучение химии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования химия изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего

образования, при освоении профессий СПО и специальностей СПО технического профиля профессионального образования химия изучается более углубленно как профильная учебная дисциплина.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического профиля, специальностей СПО гуманитарного профиля рассматривается химический компонент естественно-научного образования в пределах изучения учебной дисциплины «Естествознание» предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

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

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

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

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

– использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение

основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

предметных:

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

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

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

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

– владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Основные понятия и законы химии. Периодический закон Д.И. Менделеева. Строение вещества. Вода. Растворы. Классификация неорганических соединений и их свойства.

Химические реакции. Металлы и неметаллы

Раздел 2. Органическая химия

Основные понятия органической химии. Углеводороды и их природные соединения.

Кислородсодержащие органические соединения. Азотсодержащие органические соединения.

Полимеры.

ПД.03 Биология

1. Общая характеристика программы

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации

живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

Общая биология изучает законы исторического и индивидуального развития организмов, общие законы жизни и те особенности, которые характерны для всех видов живых существ на планете, а также их взаимодействие с окружающей средой.

Биология, таким образом, является одной из основополагающих наук о жизни, а владение биологическими знаниями — одним из необходимых условий сохранения жизни на планете.

Основу содержания учебной дисциплины «Биология» составляют следующие ведущие идеи: отличительные признаки живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии: биология как наука; биологические закономерности; методы научного познания; клетка; организм; популяция; вид; экосистемы (в том числе биосфера).

Содержание учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к решению важнейших задач, стоящих перед биологической наукой, — по рациональному природопользованию, охране окружающей среды и здоровья людей.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение учебной дисциплины «Биология» имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического профиля профессионального образования биология изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования биология изучается более углубленно, как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, демонстраций, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов и т. п.

При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования биология изучается в рамках учебной дисциплины «Естествознание» обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

При отборе содержания учебной дисциплины «Биология» использован культуuroобразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание учебной дисциплины предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении биологии контролю не подлежит.

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

2. Место учебной дисциплины в учебном плане

В КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», реализующее образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

3. Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

метапредметных:

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

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

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

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

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в

природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

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

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке 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.

4. Тематический план учебной дисциплины

Введение. Уровни организации живой материи. Общие закономерности биологии

Раздел 1. Учение о клетке

Тема 1.1. Строение и функции клетки. Тема 1.2. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие.

Тема 2.1. Организм – единое целое. Размножение. Тема 2.2. Индивидуальное развитие организма

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Тема 3.1. Основы генетики. Тема 3.2. Селекция

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

Тема 4.1. История развития эволюционных идей. Тема 4.2. Теория эволюции. Тема 4.3. Развитие органического мира.

Раздел 5. Происхождение человека

Тема 5.1. Эволюция человека. Тема 5.2. Человеческие расы.

Раздел 6. Основы экологии

Тема 6.1. Экология. Экологические системы. Тема 6.2. Биосфера. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Тема 6.3. Биосфера и человек

Раздел 7. Бионика

Тема 7.1. Бионика. Тема 7.2. Генная инженерия.

ПОО.01 Астрономия

1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и предназначена для реализации требований Федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС).

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Астрономия» входит в общеобразовательный цикл программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по вышеуказанным специальностям и с учетом профиля получаемой специальности.

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

В результате изучения учебной дисциплины студент должен знать:

- воспроизводить сведения по истории развития астрономии, о ее связях с физикой и математикой
- формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака
- классифицировать основные периоды эволюции Вселенной с момента начала ее расширения — Большого взрыва

В результате изучения учебной дисциплины студент должен уметь:

- воспроизводить определения терминов и понятий (созвездие, высота и кульминация звезд и Солнца, эклиптика, местное, поясное, летнее и зимнее время)
- объяснять наблюдаемые невооруженным глазом движения звезд и Солнца на различных географических широтах, движение и фазы Луны, причины затмений Луны и

Солнца

- применять звездную карту для поиска на небе определенных созвездий и звезд
- использовать полученные ранее знания для объяснения устройства и принципа работы телескопа- объяснять необходимость введения високосных лет и нового календарного стиля.

4. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Практические основы астрономии

Тема 1.1 Введение в астрономию. Тема 1.2 Небесная сфера и ее координаты. Тема 1.3 Видимое движение небесных тел и их законы. Время и календарь

Раздел 2. Солнечная система

Тема 2.1 Планеты земной группы. Тема 2.2 Планеты-гиганты. Тема 2.3 Малые тела Солнечной системы. Тема 2.4 Наша звезда – Солнце. Звезды.

Раздел 3. Вселенная

Тема 3.1 Млечный путь и другие Галактики. Тема 3.2 Эволюция Вселенной.

Раздел 4. Индивидуальное проектирование

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Область применения программы.

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к группе общего гуманитарного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

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

знать: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картины мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды о

социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.

владеть: навыками логико-методического анализа научного исследования и его результатов; методикой системного анализа предметной области и проектирования профессионально-ориентированных информационных систем; методами (методологиями) проведения научно-исследовательских работ.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел I. История философии

Тема 1.1 Философия, ее смысл, функции и роль в обществе. Тема 1.2 Зарождение философии. Философия Древнего Востока. Тема 1.3 Античная философия. Тема 1.4 Философия Средних веков и эпохи Возрождения. Тема 1.5 Европейская философия Нового времени. Тема 1.6 Немецкая классическая философия. Тема 1.7 Западная философия XX века. Тема 1.8 Русская философия XI-XIX вв.

Раздел 2. Основы философского учения о бытии

Тема 2.1 Основы философского учения о бытии. Тема 2.2 Материя и её атрибуты.

Раздел 3. Философия человека

Тема 3.1 Природа и сущность человека. Тема 3.2 Проблема смысла жизни. Свобода и ответственность личности. Тема 3.3 Человек и космос. Тема 3.4 Человек и религия.

Раздел 4. Философия познания

Тема 4.1 Сознание, его структура и функции. Тема 4.2 Познание, его формы и уровни. Тема 4.3 Наука, ее роль в жизни человека и общества. Тема 4.4 Научная и философская картины мира.

Раздел 5. Социальная философия

Тема 5.1 Общество и его развитие. Тема 5.2 Философия истории. Тема 5.3 Философия культуры. Тема 5.4 Глобальные проблемы современности.

ОГСЭ.02 История

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к группе общеобразовательных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

3. Цели и задачи учебной дисциплины:

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний в истории, приобретение умений применять эти знания в жизни.

В результате овладения курсом студенты должны:

Знать основные исторические факты, даты, выдающихся исторических и государственных деятелей; расположение на карте важнейших центров и сражений, границы столицы государств

– понимать сложные процессы социально-экономической, политической и культурной жизни народов;

– логически мыслить, доказывать, анализировать исторические события и явления, делать выводы;

– уметь работать с книгой, пользоваться дополнительными источниками знаний справочной, энциклопедической, мемуарной, документальной, научно-популярной литературой, новыми информационными технологиями;

– уметь выделить узловые проблемы изучаемой темы, общие и отличительные черты развития России в сравнении с другими народами мира.

Требования к результатам обучения

В результате изучения учебной дисциплины «История» студент должен:

знать/понимать:

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

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

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

– назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

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

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

уметь:

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка 48 часов, практические занятия 8 часов, самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX-XXI в.в)

Тема1.1. Распад СССР. Формирование Ближнего Зарубежья. Тема 1.2. Миссия сверх держав. Тема1.3. Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе. Тема1.4.Международные отношения в конце XX-XXI века.

Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв.

Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями. Тема 2.2. Иллюзия утраченных угроз. Тема 2.3. Глобальная безопасность: кто и кому и чем угрожает в современном мире. Тема 2.4. Ахилесовы пяты современной цивилизации. Тема 2.5. Понятие исламского вызова.

Раздел 3. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира.

Тема 3.1. Признаки новой экономической эпохи. Тема 3.2. Историческое перепутье России. Тема 3.3. Понятие национальных задач. Спектр национальных задач России.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта базовой подготовки по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: владеть лексическим материалом (1200-1400 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов; работать с деловой документацией; вести деловое профессиональное общение; составлять аннотацию и реферирование текстов.

4. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Охрана окружающей среды

Тема 1.1. Растения и животные. Тема 1.2. Страдательный залог. Мир природы в опасности. Тема 1.3. Глобальные проблемы

Раздел 2. Города

Тема 2.1. Уссурийск. Тема 2.2. Города России. Тема 2.3. Города .

Раздел 3. Изобретатели и изобретения

Тема 3.1. Бенджамин Франклин. Тема 3.2. Изобретатели и изобретения. Тема 3.3. Единицы измерения, названные по имени известных ученых.

Раздел 4. Деловая поездка

Тема 4.1. Путешествие по железной дороге. Тема 4.2. Путешествие морем. Тема 4.3. Путешествие самолетом.

Раздел 5. Гостиница. Ресторан.

Тема 5.1. В гостинице. Тема 5.2. В ресторане

Раздел 6. Телефонный разговор

Тема 6.1. Разговорные клише. Тема 6.2. Речевые клише. Приветствия. Знакомства. Тема 6.3. Речевые клише. Как добраться до... Тема 6.4. Речевые клише. Беседа с работодателем. Тема 6.1. Обсуждение условий контракта.

ОП.4 Основы исследовательской деятельности

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий профессиональный цикл.

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

Цель курса: формирование целостного представления об исследовательской деятельности, оказание методической поддержки учащимся при проведении исследований и подготовке устных выступлений (презентаций).

Задачи:

- познакомить учащихся с теорией вопроса о ведении исследовательской деятельности,
- научить определять основные элементы научной работы,

- развивать умения и навыки исследовательского труда,
- формировать навыки публичных выступлений.

В результате изучения курса учащиеся должны

понимать:

- социальную значимость научного труда,
- различия видов научно-исследовательских работ,

знать:

- основные понятия, относящиеся к научной деятельности,
- принципы построения исследовательской работы,
- основы библиографии и публичного выступления,

уметь:

- вычленять и формулировать элементы научной деятельности.
- анализировать источники информации,
- применять различные методы познания для ведения учебного исследования,
- выстраивать публичное выступление, отвечать на вопросы аудитории.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов; практические занятия – **6** часов; самостоятельной работы обучающегося – **18** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Введение в исследовательскую деятельность

1. Исследовательская деятельность. Виды исследовательских работ.

Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, литературный обзор, реферат, проект, учебно-исследовательская работа, их характеристики.

Основные региональные и всероссийские конференции и конкурсы школьников.

2. Основные понятия исследовательской деятельности.

Основные понятия: тема, цель, задачи, гипотеза, объект исследования, предмет исследования, проблема, тезаурус, теория.

3. Методы научных исследований.

Методы эмпирического исследования: наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент.

Методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования: анализ, синтез, моделирование, беседа, интервью, анкетирование, ранжирование.

Математические методы: статистический.

Специальные методы: картографический, исторический и др.

Раздел 2. Этапы работы в процессе исследования

1. Выбор темы. От проблемы к теме. Обоснование актуальности выбранной темы.

Постановка цели, задач. Формулирование гипотезы. Определение объекта и предмета исследования. Составление рабочего плана.

2. Подбор и работа с информационными источниками. Виды информации: обзорная, реферативная, сигнальная, справочная.

Источники информации: книги, периодические издания, кино-, аудио- и видеоматериалы, люди, электронный ресурсы.

Методы поиска информации: работа с библиотечными каталогами, справочными материалами, книгами, периодическими изданиями и в Интернете. Сбор информации по проблеме исследования по разным источникам

3. Организация и методика исследования. Проведение эксперимента. Этапы проведения работы: собственно проведение (технологический этап), аналитический этап. Теоретическое обоснование уже имеющейся информации. Подготовка и проведение работы.

4. Способы обработки полученной информации. Формулирование выводов. Представление результатов в форме отчета. Обработка текстовой информации, сопровождение таблицами, чертежами, рисунками. Построение диаграмм. Работа в текстовом редакторе Word и Microsoft Excel. Сопоставление целей и результатов работы. Практическая значимость работы.

Раздел 3. Оформление работы

1. Структура учебно-исследовательской работы.

Три основных раздела работы: введение, основная часть, заключение. Оформление титульного листа, оглавления, списка литературы. Введение: обоснование актуальности проблемы, новизны, практической значимости работы, формулирование цели, задач, объекта исследования, предмета исследования, гипотезы, методов исследования. Основная часть состоит из глав, содержащих обзор источников по проблеме исследования, описание этапов и процесса исследования. Каждая глава сопровождается выводами по главе. Заключение: перечисление результатов, полученных в ходе исследования, формулирование выводов.

2. Правила оформления учебно-исследовательской работы.

Язык и стиль текста учебно-исследовательской работы. Общие правила оформления текста и требования к учебно-исследовательским работам. Стандарт оформления списка литературы и др. источников.

Раздел 4. Подготовка к защите учебно-исследовательской работы

1. Подготовка доклада. Требования к докладу. Основные части выступления. Научный стиль речи. Речевые клише.

2. Презентация работы. Культура выступления. Психологический аспект готовности к выступлению. Логика построения выступления. Подбор наглядности. Внешний облик и манеры выступающего. Культура ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, ответы на вопросы, заключительное слово.

ОГСЭ.05 Физическая культура

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания.

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

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

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

- значение ценностей физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- социально – биологические, психологические основы здорового образа жизни.

уметь:

- использовать творческий опыт деятельности в сфере физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей;
- владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- использовать и совершенствовать необходимые физические качества, способности и свойства личности.

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки – **234 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - **117 часов**;

самостоятельной работы - **117 часов**.

6. Тематический план учебной дисциплины:

1. Теоретический раздел

Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Тема 2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 3. Физическая культура в общекультурной и профессиональной деятельности

2. Практический раздел

Тема 1. Легкая атлетика. Тема 2. Настольный теннис. Тема 3. Профессионально – прикладная физическая подготовка. Тема 4. Волейбол. Тема 5. Баскетбол. Тема 6. Гимнастика.

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

ЕН.01 Математика

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Математика» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- находить аналитическое выражение производной по табличным данным;
- решать обыкновенные дифференциальные уравнения.
- решать прикладные задачи с использованием элементов дифференциального и интегрального исчисления;
- решать простейшие дифференциальные уравнения в частных производных;
- находить значения функций с помощью ряда Маклорена;
- решать простейшие задачи, используя элементы теории вероятности;
- находить функции распределения случайной величины.

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

- основные понятия и методы математического анализа;
- основные понятия и методы дискретной математики;
- основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;
- основные численные методы решения прикладных задач.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

5. Содержание учебной дисциплины.

Раздел 1. Математический анализ.

Тема 1.1. Дифференциальное исчисление. Тема 1.2. Интегральное исчисление. Тема 1.3. Комплексные числа. Тема 1.4. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Тема 1.5. Числовые ряды.

Раздел 2. Основы дискретной математики.

Тема 2.1. Множества и отношения. Операции над множествами. Тема 2.2. Основные понятия теории графов.

Раздел 3. Основы теории вероятностей и математической статистики.

Тема 3.1. Вероятность. Теорема сложения вероятностей. Тема 3.2. Случайная величина, ее функция распределения. Тема 3.3. Математическое ожидание и дисперсия случайной величины.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл естественно-научных дисциплин.

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

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности

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

- 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;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал;
- охраняемые природные территории;
- принципы экологического контроля.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы

Тема 1.1 Природоохранный потенциал. Тема 1.2. Принципы рационального природопользования и охрана окружающей среды. Тема 1.3. Хозяйственная деятельность человека и ее влияние на природу. Тема 1.4. Глобальные проблемы экологии. Тема 1.5. Влияние антропогенных факторов на окружающую природную среду и их последствия. Загрязнение атмосферы и гидросферы. Тема 1.6. Природные ресурсы и их классификация. Тема 1.7. Проблема отходов. Тема 1.8. Проблема рационального использования природных ресурсов и экологического равновесия окружающей среды.

Раздел 2. Мониторинг окружающей среды.

Тема 2.1. Основные загрязнители биосферы и их классификация. Тема 2.2. Загрязнение литосферы. Причины потери почв и меры борьбы с потерями. Тема 2.3 Организация мониторинга окружающей среды. Тема 2.4. Нормирование качества окружающей среды.

Раздел 3. Правовые и социальные вопросы природопользования.

Тема 3.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Тема 3.2. Юридическая и экономическая ответственность и международное сотрудничество в области рационального природопользования.

ЕН.03 Химия

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины « Химия» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания.»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Химия » входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии для приобретения базисных знаний, обеспечивающих возможность обоснованного подбора сырья и технологий производства продукции общественного питания, формирование умений их применять в практических условиях.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии;
- изучение основных законов химии; теоретических основ органической, физической и коллоидной химии;
- приобретение умений работы в лаборатории с соблюдением правил техники безопасности;
- применение методов количественного и качественного анализа, а также физико-химических методов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- 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 учебной 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.

4. Количество часов на освоение типовой рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 181 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов; самостоятельной работы обучающегося 63 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы органической химии

1.1. Классы органических соединений. 1.2. Углеводороды. 1.3. Производные углеводородов. 1.4. Аминокислоты. 1.5. Углеводы

Раздел 2. Теоретические основы физической химии

2.1. Основные понятия и законы термодинамики. 2.2. Агрегатное состояние веществ, их характеристика. 2.3. Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие. 2.4. Свойства растворов. 2.5. Электрохимия. 2.6. Поверхностные явления. Адсорбция.

Раздел 3. Теоретические основы коллоидной химии

3.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы. 3.2. Коллоидные растворы. 3.3. Грубодисперсные системы. 3.4. Набухание пищевых полимеров. Студни.

Раздел 4. Основы аналитической химии

4.1. Теоретические основы аналитической химии. 4.1.1. Теоретические основы аналитической химии.

4.2. Качественный анализ. 4.2.1. Классификация катионов и анионов Первая аналитическая группа катионов. 4.2.2. Вторая аналитическая группа катионов. 4.2.3. Третья аналитическая группа катионов. 4.2.4. Четвертая аналитическая группа катионов. 4.2.5. Пятая аналитическая группа катионов. 4.2.6. Шестая аналитическая группа катионов. 4.2.7. Анионы. Анализ сухой соли.

4.3. Количественный анализ. 4.3.1. Методы количественного анализа. 4.3.2. Гравиметрический анализ. 4.3.3. Титриметрический метод анализа. Метод нейтрализации. 4.3.4. Метод окисления и восстановления. 4.3.5. Метод осаждения и комплексообразования. 4.3.6. Физико-химические методы анализ

3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

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

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

- работать с лабораторным оборудованием;
- 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;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,

- правила личной гигиены работников пищевых производств

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области микробиологии, санитарии и гигиены;

- изучение основных групп микроорганизмов и вызываемых ими процессов;

- приобретение умений проводить микробиологические исследования;

- рассмотрение санитарно-гигиенических требований к хлебной, хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции, процессам и порядком их соблюдения;

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, лабораторных работ- 12 часов, практических -4.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

1.1. Морфология микроорганизмов. 1.2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. 1.4. Патогенные микроорганизмы. 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов

Раздел 2. Гигиена и санитария общественного питания

2.1. Личная гигиена работников общественного питания. 2.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика. 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий. 2.4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания. 2.5. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. 2.7. Правовые основы санитарии

ОП.02 Физиология питания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области физиологии питания, приобретение умений применять эти знания при разработке меню.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучение сущности пищеварения, физиологической роли основных пищевых веществ и свойств пищевой ценности, принципы рационального питания;
- рассмотрение физиологических основ составления суточных рационов питания для разных групп населения;
- характеристика современных тенденций развития науки о физиологии питания, функциональных и обогащенных пищевых продуктов;

– приобретение умений определять химический состав и калорийность суточных рационов потребителей, составлять для них меню.

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов

самостоятельной работы обучающегося 16 часа

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Пищеварение. 1.1. Работа пищеварительной системы.

Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

2.1. Основные пищевые вещества и их классификация. 2.2. Физиологическая оценка белков и жиров и их роль в организме человека. 2.3. Физиологическая оценка углеводов и их роль в организме человека. 2.4. Физиологическая оценка витаминов и минеральных веществ. Их роль в организме человека.

Тема 3. Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного питания. 3.1. Пищевая ценность продовольственного сырья и продукции общественного

питания. 3.2. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.

Тема 4. Рациональное питание и физиологические основы его организма. 4.1. Рациональное питание. 4.2. Питание различных групп людей. 4.3. Составление меню суточного рациона для различных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.

Тема 5. Адекватное и функциональное питание

Тема 6. Питание детей и подростков

Тема 7. Диетическое и лечебно-профилактическое питание. 7.1. Диетическое и лечебно-профилактическое питание. 7.2. Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Область применения программы

Программа дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» входит в общепрофессиональный цикл и относится к профессиональным дисциплинам.

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

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

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

В результате освоения учебной 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 на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 166 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов; самостоятельной работы обучающегося 6 часов, лабораторных и практических работ- 40 часов

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.
Тема 1. 2 Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов. Тема 1. 3 Методы контроля качества продуктов при хранении

Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса

Тема 2.1 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Тема 2.2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства в общественном питании. Тема 2.3 Структура производства. Тема 2.4 Оперативное планирование работы производства. Тема 2.5 Оперативное планирование работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы:

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

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области автоматизированного сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи информации в профессионально-ориентированных информационных системах, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирование необходимых умений.

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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

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

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

обязательной аудиторной практической работы обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Технические средства и программное обеспечение информационных технологий.

Тема 1.1. Информационные технологии в условиях современного развития экономики. Тема 1.2. Технические средства информационных технологий. Тема 1.3. Программное обеспечение профессиональной деятельности. Тема 1.4. Технологии обработки текстовой информации. Тема 1.5. Технологии обработки электронных таблиц. Тема 1.6. Компьютерные презентации. Тема 1.7. Сканирование документов. Тема 1.8. Технологии работы с базами данных.

Раздел 2. Защита информации.

Тема 2.1. Основы информационной безопасности.

Раздел 3. Сетевые технологии обработки информации.

Тема 3.1. Компьютерные сети. Интернет.

Раздел 4. Автоматизированная обработка информации в профессиональной деятельности.

Тема 4.1. Информационные системы. Справочные правовые системы. Тема 4.2. Профессиональные пакеты программ.

ОП.05 Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общеобразовательных дисциплин.

3. Цели и задачи учебной 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 соответствии 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.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **63** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **42** часов; самостоятельной работы обучающегося - **21** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы метрологии.

Тема 1.1. Объекты и субъекты метрологии; Тема 1.2. Средства и методы измерения; Тема 1.3. Государственный метрологический контроль и надзор.

Раздел 2. Основы стандартизации.

Тема 2.1. Методологические основы стандартизации; Тема 2.2. Средства стандартизации; Тема 2.3. Принципы стандартизации в общественном питании; Тема 2.4. Сертификация продукции и услуг общественного питания.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

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

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

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

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно - правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основание его прекращения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Право и экономика.

Тема 1.1. Правовое регулирование экономических отношений; Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; Тема 1.3. Экономические споры.

Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 2.1. Трудовое право, как отрасль права; Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства; Тема 2.3. Трудовой договор (контракт); Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха; Тема 2.5. Заработная плата; Тема 2.6. Трудовая дисциплина;

Тема 2.7. Материальная ответственность сторон трудового договора; Тема 2.8. Трудовые споры; Тема 2.9. Социальное обеспечение граждан.

Раздел 3. Административное право.

Тема 3.1. Административные правонарушения; Тема 3.2. Административная ответственность; Тема 3.3. Административные взыскания.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение знаний в области экономики, маркетинга и менеджмента, приобретение умений их использования в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области экономики, маркетинга и менеджмента;
- изучение основных положений в области экономики и принципы рыночной экономики, показатели экономической деятельности предприятий общественного питания;
- рассмотрение состояния и перспектив развития сферы общественного питания;
- изучение механизмов ценообразования на продукцию (услуги), формирования заработной платы, форм оплаты труда;

– рассмотрение стилей управления, видов коммуникаций, принципов делового общения в коллективе, особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;

– изучение составных элементов маркетинговой деятельности, выявление связи маркетинга с менеджментом;

– - приобретение умений рассчитывать экономические показатели деятельности организации;

– формирование умений применять приемы делового и управленческого общения, анализа ситуаций на рынке услуг общественного питания.

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

– рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

– анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной 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.

4. Тематический план **учебной дисциплины**

Раздел 1. Экономика общественного питания.

Тема 1.1. отрасль в условиях рынка. Тема 1.2. Организация как хозяйствующий субъект рыночных отношений. Тема 1.3. Экономический анализ и бизнес-планирование. Тема 1.4. экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота.

Тема 1.5. товарные запасы и показатели эффективности их использования. Тема 1.6. Издержки производства и обращения. Тема 1.7. ценообразование, себестоимость, валовой доход. Тема 1.8. прибыль и рентабельность. Тема 1.9. трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда.

Раздел 2. Менеджмент

Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития. Тема 2.2. Внешняя и внутренняя среда организации. Тема 2.3. Функции менеджмента. Тема 2.4. Система методов управления. Тема 2.5. Принятие решений. Тема 2.6. Коммуникации в организации. Тема 2.7. Самоменеджмент. Тема 2.8. Руководство: власть и партнерство. Тема 2.9. Деловое и управленческое общение. Тема 2.10. Управление конфликтами и стрессами.

Раздел 3. Маркетинг.

Тема 3.1. Структура маркетинговой деятельности. Концепция развития рыночных отношений. Тема 3.2. Классификация маркетинга. Тема 3.3. Сегментирование рынка. Тема 3.4. Объекты маркетинговой деятельности. Тема 3.5. Субъекты маркетинговой деятельности. Тема 3.6. Конкурентная среда. Тема 3.7. Средства маркетинга. Тема 3.8. Ценовая политика. Тема 3.9. Сбытовая политика. Тема 3.10. Методы маркетинга. Тема 3.11. маркетинговые исследования рынка.

ОП.08 Охрана труда

1. Область применения программы. Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном образовании и программах повышения квалификации и переподготовки по направлению «Технология продовольственных и потребительских товаров».

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими и 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 учётом 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 её заполнения и условия хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;

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

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины «Охрана труда»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Введение в дисциплину, основные понятия.

Раздел 2. Правовые основы охраны труда в РФ

Раздел 3. Психофизиологическая деятельность человека.

Раздел 4. Безопасность производства работ.

Раздел 5. Безопасность производственных процессов. Безопасное взаимодействие

человека с техническими системами производства.

Раздел 6. Управление безопасностью труда

ОП.09 Техническое оснащение предприятий общественного питания

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологическое оснащение предприятий общественного питания» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Технологическое оснащение предприятий общественного питания»

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»

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

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила безопасного использования оборудования предприятий общественно питания;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося __124__ часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __80__ часов;

самостоятельной работы обучающегося __44__ часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1.1 Общие сведения об оборудовании. Тема 1.2 Универсальных приводы, Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса и рыбы, Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья, Тема 1.6. Машины для приготовления теста, Тема 1.7. Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов, Тема 1.8. Общие сведения о тепловом оборудовании.

ОП.10 Организация производства

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин вариативной части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель – приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно- технологической деятельности организаций общественного питания, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области организации производства;
- рассмотрение организационно-правовых форм и особенностей производственной деятельности предприятий общественного питания;
- изучение организации процессов производства и реализации продукции; работы

основных производственных цехов и вспомогательных помещений;

– установление требований к производственному персоналу, организации и нормированию его труда;

– формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 138 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 92 часов; самостоятельной работы обучающегося - 46 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Классификация предприятий общественного питания.

Тема 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.

Тема 3. Организация складского и тарного хозяйства.

Тема 4. Структура производства.

Тема 5. Оперативное планирование работы производства.

Тема 6. Организация работы основных производственных цехов.

Тема 7. Организация работы производственных и вспомогательных помещений.

Тема 8. Организация труда персонала на производстве.

Тема 9. Реализация готовой продукции общественного питания.

ОП.11 Организация обслуживания

1. Область применения программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Организация обслуживания» входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин

3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель – усвоение теоретических знаний в области организации обслуживания, приобретение умений применять их в условиях, моделирующих профессиональную деятельность в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых

форм, типов и классов, а также формирование необходимых технику-технологу компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области организации обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания и требований к ним;
- рассмотрение форм, методов и средств обслуживания в предприятиях общественного питания;
- приобретение умений обслуживать посетителей.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов; самостоятельной работы обучающегося - 18 часов

5. Тематический план учебной дисциплины:

Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания. Тема 2. Характеристика торговых помещений. Тема 3. Столовые посуда, приборы, белье. Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Тема 6. Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания. Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов. Тема 8. Кейтеринг предприятий общественного питания. Тема 9. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Тема 10. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях общественного питания.

ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

1. Область применения рабочей программы

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в

области теории бухгалтерского учета, учета товарных операций, денежных средств и расчетных операций, расчетов с персоналом, основных средств, затрат на производство готовой продукции, приобретение умений применять эти знания.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области бухгалтерского учета;
- изучение теории и практики бухгалтерского учета;
- рассмотрение методологических основ ведения бухгалтерского учета;
- приобретение умений оформления документов по движению товарноматериальных ценностей, денежных средств, готовой продукции и других оборотных активов;
- составление расчетов по налогам и определение финансового результата.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям, проводить и оформлять инвентаризацию;
- составлять калькуляцию на реализуемую продукцию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета предприятиях;

4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

5. Тематический план учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета»

Тема 1.1. Бухгалтерский учет в системе управления.

Раздел 2. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания

Тема 2.1.Ценообразование в организациях общественного питания. Тема 2.2.Учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет реализации готовой продукции. Тема 2.3.Учет денежных средств организации. Тема 2.4. Учет расчетных операций. Тема 2.5. Учет расчетов по оплате труда. Тема 2.6. Бухгалтерская отчетность. Тема 2.7. Система налогов и сборов в Р.Ф. Экономическая сущность и функции налогов и сборов.

ОП.13 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной

образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина. ОП 09

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

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 медицинскую 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 нее в добровольном порядке;

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

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

5. Тематический план учебной дисциплины:

Раздел 1. Защита населения и территории в чрезвычайных ситуациях.

Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, Тема 1.3. Чрезвычайные ситуации военного времени, Тема 1.4. Устойчивость функционирования производства в условиях чрезвычайных ситуаций, Тема 1.5. Организация защиты и жизнеобеспечения населения в чрезвычайных ситуациях, Тема 1.6. Средства защиты, Тема 1.7. Пожарная безопасность.

Раздел 2. Основы военной службы.

Тема 2.1. Основы обороны государства, Тема 2.2. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, Тема 2.3. Основные виды вооружения РФ.

Раздел 3. Основы медицинских знаний для чрезвычайных ситуаций.

Тема 3.1. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включен в состав специальных дисциплин. Курс технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции тесно связан с химией, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и оборудованием предприятий питания.

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

Цель – усвоение теоретических знаний в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в заявленной области;
- изучение ассортимента полуфабрикатов;
- рассмотрение организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- овладение умениями приготовления полуфабрикатов;
- проведение органолептической оценки полуфабрикатов.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 135 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов; самостоятельной работы обучающегося - 45 часов; учебной и производственной практики – 72 часа.

5. Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1. Особенности механической кулинарной обработки мяса диких животных, дичи.

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка и использование мяса диких животных. Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка и использование дичи

Раздел 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1. Подготовка мясного сырья к производству. Тема 2.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов

Раздел 3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции

Тема 3.1. Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству. Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции. Тема 3.3. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени

Раздел 4. Особенности механической кулинарной обработки нерыбного водного сырья

Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья

Раздел 5. Технологические процессы производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции

Тема 5.1. Подготовка рыбного сырья к производству. Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Тема 5.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Тема 5.4. Контроль качества и безопасности сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии «Повар», при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 02. «Организация приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» включен в состав специальных дисциплин. Курс технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции тесно связан с химией, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и оборудованием предприятий питания.

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля.

Цель - усвоение теоретических знаний в области приготовления сложной холодной кулинарной продукции, приобретение умений и навыков её изготовления и организации производственных процессов, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий;
- овладение знаниями ассортимента, производственных процессов и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции;
- рассмотрение производственных процессов приготовления и их влияния на

качество указанных видов продукции;

– формирование умений и навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 270 час,

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 180 час;

самостоятельной работы обучающегося - 90 час;

учебной практики - 36 час;

производственной практики - 18 час.

5. Тематический план профессионального модуля:

Раздел 1 ПМ 02. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов, приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

Глава 1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов.

Тема 1.1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов. Тема 1.2. Организация рабочих мест.

Глава 2. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления канапе, легких холодных закусок. Тема 2.2. Приготовление и оформление канапе и легких закусок. Тема 2.3. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок. Тема 2.4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок.

Раздел 2 ПМ 02. Приготовление сложных холодных соусов и сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи

Глава 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов

Тема 1.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных соусов. Тема 1.2. Приготовление сложных холодных соусов

Глава 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи

Тема 2.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Тема 2.2. Приготовление и оформление сложных холодных блюд их рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

кулинарной продукции

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 03. «Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» включен в состав специальных дисциплин. Курс технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции тесно связан с химией, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и оборудованием предприятий питания.

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

Цель – усвоение теоретических знаний в области приготовления сложной горячей кулинарной продукции, приобретение умений их использовать в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в заявленной области;
- изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- рассмотрение организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- формирование умений и навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- демонстрация способности готовить указанные блюда

4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 428 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 288 часов; самостоятельной работы обучающегося - 140 часов; учебной практики – 72 часа; производственной практики – 144 часов.

5. Тематический план профессионального модуля:

Глава1. Организация технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции. Тема 1.2. Организация рабочих мест

Глава 2. Технологические процессы приготовления сложных горячих закусок

Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления сложных горячих закусок. Тема 2.2. Приготовление и оформление сложных горячих закусок

Глава 3. Приготовление сложных супов

Тема 3.1. Подготовка сырья к производству. Тема 3.2. Методы приготовления сложных супов. Тема 3.3. Технология приготовления сложных супов. Тема 3.4. Отпуск сложных супов

Глава 4. Приготовление сложных горячих соусов

Тема 4.1. Подготовка сырья к производству. Тема 4.2. Методы приготовления сложных горячих соусов. Тема 4.3. Технология приготовления сложных горячих соусов. Тема 4.4. Отпуск сложных горячих соусов

Раздел 2 ПМ 03. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи

Глава 1. Приготовление сложных блюд из овощей и грибов

Тема 1.1. Подготовка сырья к производству. Тема 1.2. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Тема 1.3. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Тема 1.4. Отпуск сложных блюд из овощей и грибов

Глава 2. Приготовление блюд из сыра

Тема 2.1. Основные характеристики сырья. Тема 2.2. Подготовка сырья к производству. Тема 2.3. Методы приготовления блюд из сыра. Тема 2.4. Технология приготовления блюд из сыра. Тема 2.5. Отпуск блюд из сыра

Глава 3. Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 3.1. Подготовка сырья к производству. Тема 3.2. Методы приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 3.3. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Тема 3.4. Отпуск сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Глава 4. Приготовление сложных блюд из мяса (в т.ч. диких животных)

Тема 4.1. Подготовка сырья к производству. Тема 4.2. Методы приготовления сложных блюд из мяса. Тема 4.3. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Тема 4.4. Отпуск сложных блюд из мяса.

Глава 5. Приготовление сложных блюд из птицы, дичи и кролика

Тема 5.1. Подготовка сырья к производству. Тема 5.2. Методы приготовления сложных блюд из птицы, дичи, кролика. Тема 5.3. Технология приготовления сложных блюд из птицы, дичи, кролика. Тема 5.4. Отпуск сложных блюд из птицы, дичи, кролика

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

1. Область применения программы

Программа учебного модуля «Организация процесса» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования и является единой для всех форм обучения, а также для всех типов и видов учебных заведений, реализующих основные образовательные программы среднего профессионального образования базового уровня.

2. Место учебного модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: Краткий обзор развития и характеристика современного состояния кондитерской отрасли. Основные научно-технические проблемы развития кондитерского производства. Перспективы развития отрасли.

3. 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:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида теста;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских

изделий;

- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

Знать:

- виды сырья для производства кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления кондитерских изделий
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);
- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной

санитарии при производстве кондитерских изделий.

4. Количество часов на освоение программы учебного модуля:

Программа рассчитана на 242 часов (из них 116 часов - лабораторные и практические занятия) для базового уровня среднего профессионального образования.

5. Тематический план учебного модуля:

Раздел 1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 1.1 Виды кондитерского сырья, Тема 1.2 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, Тема 1.3.Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий, Тема 1.4. Национальные кондитерские изделия, Тема 1.5. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности

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

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

Целью овладения ПМ 05 является овладение теоретическими знаниями, необходимыми для приготовления сложных десертов, приобретение умений их использовать и формирование профессиональных компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- усвоение ключевых понятий в области приготовления холодного и горячего десерта;
- изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, методов и технологий их приготовления;
- овладение органолептическим методом оценки качества холодных и горячих десертов;
- приобретение умений проводить необходимые расчеты;
- формирование умений оформлять сложные холодные и горячие десерты.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- оценивать качество продуктов органолептическими методами;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и холодных 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.

2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 227 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося -227 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 118 часов; самостоятельной работы обучающегося - 55 часов; учебной и производственной практики – 54 часа

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. Область применения программы ПМ 05

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенций.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области

организации и ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий при наличии среднего (полного) общего образования или начального образования. Опыт работы не требуется.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль входит в состав профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели и задачи:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

4. Тематический план учебного модуля:

Раздел 1. Планирование работы структурного подразделения

Тема 1.1. Планирование производственной мощности структурного подразделения.

Тема 1.2. Планирование использования ресурсов и затрат на производство. Тема 1.3. Планирование финансовых результатов.

Раздел 2. Организация и контроль работы структурного подразделения

Тема 2.1. Организация работы структурных подразделений. Тема 2.2. Контроль за деятельностью структурного подразделения.

Раздел 3. Ведение учетной документации на предприятии

Тема 3.1. Ведение учетной документации

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» рабочая профессия «Повар» может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ 07. «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» включен в состав специальных дисциплин. Курс модуля тесно связан с химией, товароведением продовольственных товаров, физиологией питания и оборудованием предприятий питания.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Цель – формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса.

Задачи:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

- приготовления основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки сырья, приготовление основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

Уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество блюд массового спроса.

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных

видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

– виды, основную характеристику, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кролика. Основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– последовательность выполнений технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

– правила проведения бракеража готовой продукции;

– способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

– температуру подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

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

4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» рабочая профессия «Повар»: Учебная практика – 234 часа; Производственная практика – 288 часов.

5. Структура и содержание профессионального модуля

Тематический план учебной практики по профессиональному модулю

Тема 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей, грибов, плодов. Подготовка пряной и овощной листовой зелени.

Тема 2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря. Приготовление и подготовка полуфабрикатов.

Тема 3. Первичная обработка мясного сырья, приготовление и подготовка основных

полуфабрикатов из мяса

Тема 4. Первичная обработка домашней птицы, пернатой дичи и кролика.

Приготовление и подготовка основных полуфабрикатов

Тема 5. Технологический процесс приготовления основных супов

Тема 6. Технологический процесс приготовления основных соусов

Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий

Тема 8. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы

Тема 9. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов

Тема 10. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов

Тема 11. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога

Тема 12. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок

Тема 13. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса

Тема 14. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

Тематический план производственной практики по профессиональному модулю

Тема 1. Технологический процесс приготовления основных супов

Тема 2. Технологический процесс приготовления основных соусов

Тема 3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий

Тема 4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы

Тема 5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов

Тема 6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кроликов

Тема 7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога

Тема 8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок,

основных горячих закусок

Тема 9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса

Тема 10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

Программа производственной практики

ПМ.01 МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Программа производственной практики профессионального модуля **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** разработана для студентов специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ.01.«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

Цели освоения основного вида профессиональной деятельности должны соответствовать профессиональным компетенциям (ПК):

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Цели и задачи – требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики студент должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, готовить эти полуфабрикаты;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;

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

В результате освоения производственной практики студент должен **знать:**

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

- виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к их качеству;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени;

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

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

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- 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.

Производственная практика по ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» проходит на базе столовой «Уссурийского агропромышленного колледжа» под руководством преподавателя

специальных дисциплин, который проводит инструктаж студентам по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

В периоде прохождения производственной практики студенты полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики, соблюдают действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Во время прохождения практики студенты должны вести нормативную документацию:

- дневник производственной практики.

Контроль за ведением данной документации осуществляет преподаватель производственной практики. Работа студентов оценивается ежедневно, и её результаты заносятся в дневник практики с постановкой оценки, что позволяет обеспечить текущий контроль и управление овладением профессиональной деятельности.

Производственная практика по ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы, отработка практических навыков профессиональной деятельности.

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тематический план производственной практики по профессиональному модулю

Участие в разработке ассортимента полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для сложных блюд.

Принятие решений по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для сложных блюд.

Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

Органолептическая оценка качества рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для приготовления сложных блюд.

Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи для приготовления сложных блюд.

Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование, инвентарь.

Контроль качества и безопасности при охлаждении, замораживании и размораживании, при хранении рыбы, нерыбного водного сырья, мяса птицы, дичи, утиной и гусиной печени.

Осуществление расчета массы рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложных полуфабрикатов.

Итоговая аттестация по производственной практике – **дифференцированный зачёт**

Форма контроля оценки – **защита отчёта.**

ПМ.03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Программа производственной практики является составной частью профессионального модуля ПМ.03.«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания»

Цели и задачи – требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики студент должен **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;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;

- 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.

В результате освоения производственной практики студент должен **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 сырья;
- 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, птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления 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 остальными 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 готовой 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Производственная практика по МДК03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» проходит на базе столовой «Уссурийского агропромышленного колледжа» под руководством преподавателя специальных дисциплин, который проводит инструктаж студентам по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

В периоде прохождения производственной практики студенты полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики, соблюдают действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка, строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Во время прохождения практики студенты должны вести нормативную документацию.

Контроль за ведением данной документации осуществляет преподаватель учебной практики. Работа студентов оценивается ежедневно, и её результаты заносятся в отчет практики с постановкой оценки, что позволяет обеспечить текущий контроль и управление овладением профессиональной деятельности.

Производственная практика по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» по специальности 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы, отработка практических навыков профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы производственной практики МДК **03.01** «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Производственная практика – 144 час.

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

Рабочая программа производственной практики МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление пирожных и тортов, легких и сложных кондитерских изделий
2. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных кондитерских изделий
4. Организовывать и проводить приготовление восточных кондитерских изделий
5. Организовывать и проводить приготовление национальных кондитерских изделий

6. Организовывать и проводить приготовление диетических кондитерских изделий.

Рабочая программа производственной практики МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии «Кондитер», при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Основу рабочей программы производственной практики составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта базового уровня среднего профессионального образования.

В профильную составляющую программы включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у студентов профиля технология продукции общественного питания профессиональных компетенций.

Программа предусматривает формирование у студентов общепрофессиональных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала, программой производственной практики предусмотрено проведение итогового контроля в форме дифференцированного зачета и отчета по производственной практике. Тематика вопросов отражает содержание изученных тем, а также отвечает конкретным задачам, с которыми будущие специалисты встретятся в дальнейшей работе.

Цели и задачи – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» должен:

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов сложных кондитерских изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов сложных кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;

- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства сложных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование и инвентарь для производства сложных кондитерских изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов кондитерских изделий;
- ассортимент сложных мучных кондитерских изделий ;
- ассортимент кремов, сахарных отделочных полуфабрикатов, глазури, мастики, желе, кандира, марципанов, суфле;
- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов сложных кондитерских изделий
Количество часов на освоение программы производственной практики МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»» всего – 36 час.

Производственная практика - 36 час.

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

Рабочая программа производственной практики (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология производства 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):

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

Целью овладения ПМ 05 является овладение теоретическими знаниями, необходимыми для приготовления сложных десертов, приобретение умений их использовать и формирование профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики профессионального модуля:

усвоение ключевых понятий в области приготовления холодного и горячего десерта;

изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, методов и технологий их приготовления;

овладение органолептическим методом оценки качества холодных и горячих десертов;

приобретение умений проводить необходимые расчеты;

формирование умений оформлять сложные холодные и горячие десерты.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен иметь практический опыт:

– расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- оценивать качество продуктов органолептическими методами;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и холодных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, 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.

Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля: производственной практики – 54 часа.

Программа преддипломной практики

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 «Технология производства продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

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

Цели и задачи преддипломной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

- организовывать процесс и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;
- осуществлять управление производством продукции общественного питания.

Вид профессиональной деятельности:

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

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

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- 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 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;
- 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;

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

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

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; 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;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- 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;
- 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;
- 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;

- 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;
- правила сервировки и подачи 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;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

Тематический план преддипломной практики

1. Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, вместимости залов, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети, структуры предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня

выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяющих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

2. Изучение должностных инструкций заведующего производством и его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Разделение обязанностей в крупных предприятиях питания между заведующим производством, шеф-поваром, и их помощниками (заместителями). Изучение основных категорий обслуживающего персонала на предприятии, с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.

3. Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств, ответственность. Составление проекта договора о материальной ответственности заведующего производством (его заместителя). Изучение системы организации материальной ответственности работников торговой группы на предприятии: формы материальной ответственности (индивидуальная, бригадная), правила заключения договоров о материальной ответственности, состав бригады, отвечающей за сохранность товарно-материальных ценностей.

4. Изучение структуры производства, с организационно - технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью.

5. Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Участие в разработке технико - технологических карт и СТП. Работа со Сборником рецептур по определению норм закладки продуктов, отходов; внесение возможных изменений в рецептуры в зависимости от наличия сырья, при этом рекомендуется использовать таблицы взаимозаменяемости продуктов. Ознакомление с калькуляционными картами и порядком ценообразования в предприятии.

6. Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана -меню (совместно с заведующим производством) на следующий день с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства

оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд, напитков, доступности стоимости кулинарной продукции.

7. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.

8. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющих на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.

9. Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства. Анализ соответствия производственного персонала требованиям ОСТа 28 - 1 -95. Составление (совместно с руководителем структурного подразделения) табеля учета рабочего времени.

10. Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверения о качестве, заборные листы, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

11. Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия остатков продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.

12. Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, аксессуаров, цветов, предварительная сервировка столов и т.п.). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе в предыдущий день и информация о задачах и особенностях работы на данный день. Изучение организации процесса обслуживания потребителей в торговом зале. Анализ и оценка уровня организации обслуживания в зале, выявление недостатков, подготовка предложений по их устранению. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями. Выявление причин конфликтов, возникающих наиболее часто в процессе обслуживания между работниками зала и потребителями, производственным и обслуживающим персоналом.

13. Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу - и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

14. Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.

15. Изучение перечня основных вопросов, которые приходится решать руководителю и спектра его деятельности. Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.

16. Участие в составлении служебной и распорядительной документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.

17. Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.

18. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.

19. Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.

20. Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.

21. Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.

22. Участие в подготовке и проведении выставок- продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

23. Оформление отчетных документов по практике.

24. Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики.

Общие требования к организации прохождения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в течение 144 часов в соответствии с учебным планом и настоящей программой. За время практики студенты должны на разных рабочих местах выполнять работу по предусмотренным разделам программы.

Студенты могут быть зачислены на штатную должность по специальности, однако, им в этом случае должны быть созданы условия для ознакомления с организацией работы предприятия по всем разделам программы.

Студенты проходят практику в соответствии с календарно-тематическим планом, для составления которого используется примерный тематический план, приведенный в данной программе.

Тематический план преддипломной практики составлен из расчета шестидневной рабочей недели и продолжительности рабочего дня студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

Общее руководство квалификационной практикой студентов осуществляет руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов. Студенты по окончании квалификационной практики представляют в колледж отчет о выполнении программы практики с заключением руководителя стажировки от предприятия.

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а так же выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно - торгового процесса.

В отчете стажировки рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно - экономическая характеристика предприятия, концепция его развития. Перечень предоставляемых услуг.
2. Структура производства предприятия, размещение производственных помещений в соответствии с последовательностью технологического процесса(схема).
3. Структуру управления предприятием (схема).
4. Должностную инструкцию (права и обязанности) руководителя (специалиста) подразделения предприятия.
5. Наличие и выполнение в предприятии условий, обеспечивающих высокое качество выпускаемой продукции и предоставляемых услуг.
6. Средства информации для посетителей: меню предприятия, карта вин и коктейлей и др. (анализ оценки и соответствия установленным требованиям).
7. Анализ и оценка работы предприятия в целом и его структурных подразделений.

8. Подготовка предложений и рекомендаций по совершенствованию организации работы производства, оснащенности рабочих мест, применению современных технологий и форм производства и обслуживания, увеличению объема продаж и т. д.

9. Приложения к отчету: фотографии, технико - технологические карты фирменных блюд предприятия, таблицы, схемы, видеофильм об интерьере торговых помещений и оборудовании посетителей, материалы по организации коммерческих связей предприятия, работы с персоналом и т.д.

Итогом квалификационной практики является зачет или оценка, которые выставляются руководителем практики от учебного заведения. По итогам стажировки проводится учебно - практическая конференция, на которой в форме сообщений проводится обмен информацией и мнениями о результатах работы в предприятиях общественного питания различных организационно - правовых форм, типов и классов.

Студенты, не выполнившие программу преддипломной практики или получившие отрицательную оценку, отчисляются из колледжа. В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

На консультациях по организации практики преподавателю следует дать рекомендации студентам по наиболее рациональной организации отработки вопросов разделов программы практики.

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Материально-техническое обеспечение включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющие выход в Интернет), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к Интернет), компьютерные классы. Для занятий физической культурой используется спортивный зал и спортивная площадка открытого типа. Имеются все необходимые кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями и плакатами.

Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень материально-технического обеспечения необходимого для реализации ОПОП по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания:

Наименование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета, аудитории
Кабинеты	
Русского языка и литературы	каб. № 315
Истории и обществознания	каб. № 402
Физики	каб. № 414
Биологии	каб. № 25
Географии	
Химии	каб. № 49
Иностранного языка	каб. № 322, 317
Математики	каб. № 309, 104
Информатики	каб. 412
Социально-экономических дисциплин	каб. № 408
Экологических основ природопользования	каб. № 46
Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	каб. № 43
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	каб. № 404
Лаборатории	
Информационные технологии в профессиональной деятельности	Каб. 410
Метрологии и стандартизации	Каб.
Микробиологии, санитарии и гигиены	Каб. № 25
Учебный кулинарный цех	
Учебный кондитерский цех	
Спортивный комплекс	
Спортивный зал	
Открытый стадион широкого профиля	
Стрелковый тир	
Залы	
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
Актный зал	

Колледж подключен к сети Интернет через выделенный канал с безлимитным тарифным планом, что дает возможность доступа к Интернету обучающимся во всех учебных компьютерных классах, в читальном зале главного корпуса и в читальном зале общежития. Таким образом, обучающиеся имеют доступ к ресурсам сети Интернет со 121 компьютера.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся могут воспользоваться компьютерами, установленными в читальных залах библиотеки и кабинета самоподготовки, подключенными к сети Интернет.

Из коммерческих программных продуктов в учебном процессе используются: пакет «Microsoft Office», антивирус, СПС «КонсультантПлюс». Из бесплатного и свободно

распространяемого ПО в учебном процессе колледжа используются следующие программные продукты: пакет «Технолог-Кондитер» (демо-версия), система программирования «QBasic», браузер «Mozilla Firefox и др.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.4. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации были разработаны следующие фонды оценочных средств:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке фондов оценочных средств ОПОП для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям на основе ФГОС.

2. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

3. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

4. Темы курсовых работ по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам, экзаменам по дисциплинам, экзаменам квалификационным и профессиональным модулям.

6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются: контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты; промежуточная аттестация по дисциплинам включает: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты; по междисциплинарным курсам - экзамены, по профессиональным модулям - квалификационные экзамены.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Колледжем созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины,

в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

5.5. Требования к выпускным квалификационным работам

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа - это исследование, проведенное студентом в предметной области профиля специальности и оформленное в форме дипломной работы.

Целью выпускной квалификационной работы является:

- систематизация, закрепление, углубление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных научных, технических, экономических и производственных задач;

- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования (экспериментирования) при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;

- уровня готовности студента к самостоятельной работе в современных условиях.

Период выполнения ВКР состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление объекта преддипломной практики;

- выбор и закрепление темы ВКР;

- разработка и утверждение задания на ВКР;

- сбор материала для ВКР на объекте практики;

- написание и оформление ВКР;

- предварительная защита ВКР;

- рецензирование ВКР;

- защита ВКР на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК).

Студентов знакомят с темами за 6 месяцев до ГИА, темы и руководители ВКР закрепляются за студентами директором колледжа приказом. Задание на выпускную квалификационную работу рассматриваются цикловой комиссией, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по научно - методической работе.

По утвержденным темам руководителя выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Консультации по выполнению и оформлению дипломного проекта на каждого студента предусматривается 20

часов. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий и графика их выполнения;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказания помощи при подготовке презентации и выступления на защиту;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по научно – методической работе, заведующие отделениями, председатели цикловой комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

В период подготовки ВКР организуется предварительная защита дипломной работы, в ходе которой выпускникам даются заключительные рекомендации по оформлению и выступлению. После их выполнения готовая ВКР сдается на рецензирование и на руки выпускнику не выдается. Дипломная работа должна иметь рецензию эксперта по профилю специальности и отзыв руководителя.

Законченная дипломная работа должна состоять из теоретической, практической части и приложений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании положения «О порядке проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования КГБ ПОУ «Уссурийский агропромышленный колледж», утвержденное директором колледжа.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах. Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень

подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

5.6. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Для проведения итоговой государственной аттестации создается Государственная аттестационная комиссия (далее ГАК) численностью не менее 5 человек.

ГАК возглавляет Председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Состав членов ГАК утверждается директором учебного заведения.

График проведения итоговой государственной аттестации выпускников утверждается директором учебного заведения и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГАК.

Допуск студентов к итоговой государственной аттестации объявляется приказом по учебному заведению.

На заседания ГАК представляются следующие документы:

- Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников;
- программа итоговой государственной аттестации;
- приказ директора учебного заведения о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- приказ директора учебного заведения об утвержденных темах дипломных работ;
- сведения об успеваемости студентов;
- дипломная работа;
- зачетные книжки студентов;
- книге протоколов заседаний ГАК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы - оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в день проведения защиты.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студентов. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании.

Критерии оценок определены исходя из Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания». В критерии оценки уровня подготовки студентов по специальности входит:

- качество ответов на вопросы;
- уровень теоретической подготовки;
- уровень необходимых профессиональных компетенций;
- практическая значимость;
- актуальность, новизна;
- качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
- соблюдение нормативных требований;
- владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Заседание государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГАК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Студентам, не прошедшим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, может быть продлен срок обучения директором учебного заведения следующего периода работы ГАК, но не более, чем на один год.

Решение ГАК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

Критерии оценок:

Оценка 5 (отлично) ставится в случае, когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается, четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студентом представлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, проект оформлен грамотно на основании действующих ГОСТов. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания материала;

Оценка 4 (хорошо) – когда содержание дипломной работы соответствует ее названию и соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, просматривается целевая направленность. При защите аттестуемый соблюдает логическую последовательность изучения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Студентом предоставлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах, продукте.

Оценка 3 (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемому проекту. Студентом представлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.

Оценка 2 (не удовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. Студентом не предоставлена презентация, подтверждающее освоение студентом необходимых общих и профессиональных компетенций.