

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

«Утверждено»
Директор ГАНОУ СО «Режевской
политехникум»
Дрягалева С.А.
2016 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2016 г.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа среднего профессионального образования

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Режевской политехникум»

Согласование: ИП Боброва Лариса Владимировна

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника:

- техник-технолог

Образовательное учреждение осуществляет подготовку специалистов на базе основного общего образования, реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Рассмотрена и утверждена
на заседании методического Совета
от « » августа 201 г.
Протокол №

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	6
2.	Характеристика подготовки по профессии	7
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
	3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	
	3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников	
	3.3. Виды деятельности	
4.	Требования к результатам освоения ОПОП	8
	4.1. Общие компетенции	
	4.2. Профессиональные компетенции	
5.	Документы, определяющие содержание образовательного процесса	9
	5.1. Пояснительная записка к учебному плану	9
	5.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)	18
	5.3. Календарный график учебного процесса	19
	5.4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла	48
	5.5. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла	
	5.6. Аннотации рабочих программ профессиональных модулей	
	5.7. Аннотация рабочей программы учебной практики	
	5.8. Аннотация рабочей программы производственной практики	
6.	Ресурсное обеспечение ОПОП	66
	6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	66
	6.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП	67
	6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП	67

7.	Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	68
7.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	68
7.2.	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	69
7.3.	Аннотация программы ГИА	71
	Приложение 1 Перечень рабочих программ	74
	Приложение 2 Перечень контрольно-измерительных материалов	76
	Приложение 3 Комплекты контрольно-оценочных средств ПМ.00.Профессиональных модулей	77
	Приложение 4 Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы 43.01.02 «Парикмахер»	78

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ОУ – образовательное учреждение

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

ПМ – профессиональный модуль

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

1. Общие положения

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляют:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)
3. Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 09.04. 2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
4. Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 4 64 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.).
6. Приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 «Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования».
7. Приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03. 2004 г. № 1312».
8. Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06 -259 «О направлении доработанных рекомендаций 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».
9. Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
10. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №291 (ред. от 18.08.2016 г.) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
11. Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;
12. Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;
13. Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и

науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

14. Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, Рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.);
15. Устав, локальные акты техникума

2. Характеристика подготовки по профессии

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляют 3 года 10 месяцев.

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

Целью ППССЗ является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Задачи ППССЗ:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

3.3 Виды деятельности

Обучающийся по профессии специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Специальные требования: наличие санитарной книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра наличие спецодежды.

4. Требования к результатам освоения ОПОП

4. 1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

5. Документы, определяющие содержание образовательного процесса

5.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план по ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ГАПОУ СО «Режевской политехникум» разработан в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования», с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.06.2017 г.), с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии СПО (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259);

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. №291;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

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

- Профессиональным стандартом Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;

- Профессиональным стандартом Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;

1. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком. Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев.

2. Объем максимальной учебной нагрузки студента составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность занятий - 45 мин.

3. Консультации – индивидуальные, групповые. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, проводятся сверх установленной аудиторной учебной нагрузки.

4. Общая продолжительность каникул составляет 24 недели (по 11 недель на первом и втором курсах, 2 недели в зимний период на третьем курсе).

5. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (приложение 4) профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов профессиональных модулей.

6. Учебный план ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального, а также разделов: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура". Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено в

течение всего срока обучения, одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы.

7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (171 час), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 70 академических часа. Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы 48 часов. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы перед выпускном курсе.

9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. Формы промежуточной аттестации указаны в учебном плане. Промежуточная аттестация по общеобразовательным предметам проводится согласно Положению о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и предполагает 2 обязательных письменных экзамена по русскому языку и математике, соответственно и 1 экзамен устно по профильной дисциплине «Химия». Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Система оценок – пятибалльная.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 12 недель (438 часов), объем производственной практики составляет 16 недель (570 часов). Учебная практика реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено. Навыки, обучающиеся приобретают на учебной практике, которая проводится, рассредоточено в учебных мастерских под руководством мастеров производственного обучения в соответствии с графиком учебного процесса. Учебный план предусматривает проведение производственной практики концентрированно.

11. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, проводится на 4 курсе (6 недель).

12. На реализацию ППССЗ выделено учебной нагрузки:

1. На общепрофессиональный цикл- 882 час.

2. На профессиональный цикл- 2414 часов, в т.ч. на реализацию:

- ПМ. 01. « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 322 час.

- ПМ.02. « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» - 362 час.
- ПМ.03. « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» - 412 часов.
- ПМ.04. « Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - 342 часов.
- ПМ.05. « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 302 часа.
- ПМ.06. «Организация работы структурного подразделения» - 198 часов.
- ПМ.07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» - 476 часов
- 3. УП.00. Учебная практика – 438 часов.
- 4. ПП.00. Производственная практика – 570 часов.

13. ГАПОУ СО «Режевской политехникум», реализующий основную профессиональную образовательную ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО «Режевской
политехникум»

_____ С.А.Дрягилева
« ____ » _____ 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения- 3 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

План учебного процесса ОПОП ППКРС 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 2017-2021 уч.года

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 22 нед.
занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	курсовых работ (проектов)															
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	0/8/3	2130	696	1404	820	584		412	444	340	208	0	0	0	0
	Общие		1159	387	772	459	313		200	374	198	0	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык (родной язык)	Э,-	117	39	78	48	30		46	32						
ОУД.01.02	Литература	-, -, ДЗ	175	58	117	57	60		0	57	60					
ОУД.02	Иностранный язык	-, ДЗ	176	59	117	69	48		0	49	68					
ОУД.03	Математика	-, ДЗ	234	78	156	78	78		74	82						
ОУД.04	История	-, ДЗ	176	59	117	100	17		62	55						
ОУД.05	Физическая культура	-, ДЗ	176	59	117	67	50		18	99	0					
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	105	35	70	40	30		0	0	70					
	По выбору из обязательных предметных областей		920	297	593	357	236		173	70	142	208				
ОУД.07	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	10	90		30	70						
ОУД.08	Физика (вкл. раздел Астрономия)	З, ДЗ	176	49	97	67	30		43	0	54					
ОУД.09	Химия	-, Э	162	54	108	72	36		54	0	54					

ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-, ДЗ	162	54	108	84	24		46	0	28	34				
ОУД.15	Биология	-, ДЗ	108	36	72	52	20		0	0	0	72				
ОУД.16	География	-, ДЗ	108	36	72	42	30		0	0	0	72				
ОУД.16	Экология	-, ДЗ	54	18	36	30	6		0	0	6	30				
	Дополнительные		51	12	39	4	35		39	0	0	0				
УД.1	<i>Введение в профессию: общие компетенции профессионала</i>	-, -, -, ДЗ	51	12	39	4	35		39	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	8/2/0	630	210	420	98	322				0	82	122	86	130	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, -, -, -, 3	57	9	48	48	0				0	0	0	0	48	0
ОГСЭ.02	История	-, -, -, 3	57	9	48	48	0				0	0	32	16	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	192	30	162	0	162				0	42	42	30	48	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	324	162	162	2	160				0	40	48	40	34	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2/0/2	312	104	208	104	104				0	0	76	0	0	102
ЕН.01	Математика	-, -, ДЗ	60	20	40	20	20				0	0	40	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, -, ДЗ	54	18	36	36	0				0	0	36	0	0	0
ЕН.03	Химия	-, -, 3, -, -, -, -, Э	198	68	132	56	84				0	0	0	30	0	102
П.00	Профессиональный цикл	4/14/20	4440	1144	3296	1458	1808	30	264	212	242	474	484	716	516	388
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4/2/6	1260	378	882	648	224	10			32	0	56	88	516	190
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-, -, -, ДЗ	54	18	36	20	16				0	0	20	16	0	0
ОП.02	Физиология питания	-, -, ДЗ	48	16	32	26	6				32	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-, -, -, -, -, ДЗ	192	46	146	146	0				0	0	0	0	106	40

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	90	30	60	30	30				0	0	0	0	38	22
ОП.05	Метрология и стандартизация	-, -, -, -, -, ДЗ	75	25	50	26	24				0	0	0	0	0	50
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	72	24	48	36	12				0	0	0	0	30	18
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -, -, -, Э	75	25	50	40	0	10			0	0	0	0	50	0
ОП.08	Охрана труда	-, -, -, -, -, ДЗ	48	16	32	24	8				0	0	0	0	32	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, ДЗ	102	34	68	20	48				0	0	36	32	0	0
ОП.10	Старинная русская кухня	-, -, -, -, -, 3, ДЗ	60	20	40	10	30				0	0	0	40	0	0
ОП.11	Техническое оснащение предприятий общественного питания		160	50	110	110	0								11	0
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании		114	24	90	40	50								90	
ОП.13	Организация обслуживания		170	50	120	120	0								60	60
ПМ.00	Профессиональные модули	0/12/14	3180	766	2414	810	1584	20	26	212	21	474	428	628	0	198
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э (к)	427	105	322	120	202				21	112				
МДК.0 1.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-, -, Э	315	105	210	120	90				16	42	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ, -	42	0	42	0	42				42		0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	70	0	70	0	70					70	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э (к)	487	125	362	160	202					362				
МДК.0 2.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-, -, -, Э	375	125	250	160	90					250		0	0	0
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	48	0	48	0	48					48		0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	64	0	64	0	64					64		0	0	0
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э (к)	562	150	412	160	252						348	64		

МДК.0 3.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	-,-,-,Э	382	150	232	160	72					168	64	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	108	0	108	0	108					108	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72					72	0	0	0
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э (к)	457	115	342	108	234					60	282		
МДК.0 4.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,Э	313	115	198	108	90					60	138	0	0
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72						72	0	0
ПП.04.	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	72						72	0	0
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э (к)	392	90	302	60	242					20	282		
МДК.0 5.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,-,-,-,Э	244	90	154	60	94				0	20	134		
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	36				0	0	36		
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	112	0	112	0	112				0	0	112		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э (к)	279	81	198	62	116	20							198
МДК.0 6.01	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,Э	243	81	162	62	80	20				0	0	0	162
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	36								36
ПП.06	Производственная практика		0	0	0	0	0				0	0	0		0
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э (к)	576	100	476	140	336		264	212					
МДК.0 7.01	Технология приготовления простых блюд и напитков	-,-,-,Э	300	100	200	140	60		200	0		0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	96	0	96	0	96		64	32		0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	180	0	180	0	180			180					

		Всего	14/24/25	7512	2154	5328	2480	2818	30	676	656	582	764	682	802	646	490							
ПДП	Преддипломная практика																	4 нед.						
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	6 нед.						
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)						Всего	дисциплин и МДК																	
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект (работа) (обязательно для СПО) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05.15г. по 13.06.15г.(всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 15.06.15г. по 27.06.15г. (всего 2 нед.) 1.2. Государственные экзамены (при их наличии)– _____, перечислить наименования.							учебной практики		0	0														
							производственной практики		0	0														
							преддипломной практики		0	0	0	0	0	0	0	144								
							экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных))																	
							дифф. зачетов																	
							зачетов																	

5.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по УД и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО
1	32,5	3,5	5	-	-	-	11	52
2	33,5	2,5	4	-	1	-	11	52
3	28,5	4,5	7	-	1	-	11	52
4	28,5	1,5	-	4	1	6	2	43
ИТОГО	123	12	16	4	3	6	35	199

5.3. Календарный график учебного процесса

курсы	IX				X				XI				XII				I				II				III				IV				V				VI				VII				VIII						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
1	ТО	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	Т О	
2	ТО	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П					
3	ТО	Т О	Т О	Т У П	Т У П	Т У П	Т У П	Т О	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П					
4	ТО	Т О	Т О	Т У П	Т У П	Т У П	Т У П	Т О	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П	Т О	Т У П					

ТО - Теоретическое
обучение

УП -
Учебная
практика

ПП -
Производственная
практика

ДП - Преддипломная
практика

К - Каникулы

ГИА

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла

ОУД.01.01 Русский язык (родной язык)

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций. Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа ориентирована на достижение следующих **целей:**

воспитание гражданина и патриота, формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

2. Место учебной дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Русский язык» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Освоение дисциплины «Русский язык» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Иностранный язык», «История».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

использовать основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-методических комплексов, учебных пособий, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; говорить и писать

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;

применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

В результате освоения учебной дисциплины студент

должен знать:

связь языка и истории, культуры русского и других народов;

смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебнонаучной, официальноделовой сферах общения;

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

осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 39 часа.

Составитель: преподаватель Чепчугова Н.В.

ОУД 01.02 Литература

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций. Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа ориентирована на достижение следующих **целей:**

формирование у студентов коммуникативной компетентности: коммуникативные способности, коммуникативные умения и навыки; систему коммуникативных знаний литературы.

2. Место учебной дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Литература» входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Для освоения дисциплины «Литература» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Иностранный язык» на предыдущем уровне образования.

Освоение дисциплины «Литература» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Иностранный язык», «История».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

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

образную природу словесного искусства;

содержание изученных литературных произведений;
основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв.;
основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
основные теоретико-литературные понятия;

должен уметь:

воспроизводить содержание литературного произведения;
анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой;
раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
определять род и жанр произведения;
сопоставлять литературные произведения;
выявлять авторскую позицию;
выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного приношения;
аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

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

создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;
участия в диалоге или дискуссии;
самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

Составитель: преподаватель Чепчугова Н.В.

ОУД.02 Иностранный язык

1.Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» для профессиональных образовательных организаций.

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

Содержание программы учебной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей: развитие сформированной иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно-познавательная.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Иностранный язык» относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Для освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки в ходе изучения предметов «Русский язык», «География», «История» и «Литература».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Речевые умения согласно требованиям стандарта.

Социокультурные знания и умения

Развитие страноведческих знаний и умений, основанных на сравнении фактов родной культуры и культуры стран изучаемого языка. Увеличение их объема за счет новой тематики и проблематики речевого общения, в том числе межпредметного характера.

Компенсаторные умения

Совершенствование следующих умений: пользоваться языковой и контекстуальной догадкой при чтении и аудировании; прогнозировать содержание текста по заголовку/началу текста, использовать текстовые опоры различного рода (подзаголовки, таблицы, графики, шрифтовые выделения, комментарии, сноски); игнорировать лексические и смысловые трудности, не влияющие на понимание основного содержания текста, использовать переспросы, словарные замены в процессе устного речевого общения.

Учебные умения

Дальнейшее развитие общеучебных умений, связанных с приемами самостоятельного приобретения знаний: использовать двуязычный и одноязычный словари и другую справочную литературу, ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, обобщать информацию, фиксировать содержание сообщений, выделять нужную/основную информацию из различных источников на изучаемом иностранном языке.

Развитие специальных учебных умений: интерпретировать языковые средства, отражающие особенности иной культуры, использовать выборочный перевод для уточнения понимания иноязычного текста.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры страны/стран изучаемого языка;

значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенноличные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен);

страноведческую информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

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

вести диалог, используя оценочные суждения, в ситуациях официального и неофициального общения (в рамках тематики старшего этапа обучения), беседовать о себе, своих планах; участвовать в обсуждении проблем в связи с прочитанным/ прослушанным иноязычным текстом, соблюдая правила речевого этикета;

рассказывать о своем окружении, рассуждать в рамках изученной тематики и проблематики; представлять социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка;

в области аудирования

относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать необходимую информацию из аудио- и видеотекстов различных жанров: функциональных (объявления, прогноз погоды), публицистических (интервью, репортаж), соответствующих тематике данной ступени обучения;

в области чтения

читать аутентичные тексты различных жанров: публицистические, художественные, научно

популярные, функциональные, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое), в зависимости от коммуникативной задачи;

в области письменной речи

писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка, делать выписки из иноязычного текста;

владеть способами познавательной деятельности:

применять информационные умения, обеспечивающие самостоятельное приобретение знаний: ориентироваться в иноязычном письменном и аудиотексте, выделять, обобщать, фиксировать необходимую информацию из различных источников, в том числе из разных областей знаний;

понимать контекстуальное значение языковых средств, отражающих особенности иной культуры;

пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, перифразом;

прогнозировать содержание текста по его заголовку и/или началу; использовать словарные опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 час;

самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

Составитель: преподаватель Лукина О.А.

ОУД.04 История

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 376 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

формирование у молодого поколения исторических ориентиров, самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; усвоение интегративной системы знаний об истории человека при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

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

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.

3. Требования к результатам освоения 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;
- 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, в ключая 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.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

Составитель: преподаватель Коробейникова И.Г.

ОУД.05 Физическая культура

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 383 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

• личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• метапредметных:

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

• предметных:

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

работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

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

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

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

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 117 час;

самостоятельной работы обучающегося 59 часов.

ОУД.06. Основы безопасности жизнедеятельности

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 379 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);

• снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;

• формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;

• обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

3. Требования к результатам освоения 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;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• метапредметных:

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

модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

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

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

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов; учебные сборы, самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Составитель: преподаватель Муродов Р.К.

ОУД.09 Химия

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 385 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП : Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

• личностных:

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

– готовность к продолжению образования и 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.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

Составитель: преподаватель Фирсова О.А.

ОУД.10. Обществознание (включая экономику и право)

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 378 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих

целей:

- воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать

выводы и прогнозы;

- содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

• личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве 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;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• 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;
- владение навыками познавательной, учебно - исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, 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 социально - правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 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 определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

• предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно - следственные, функциональные, иерархические и другие связи

социальных объектов и процессов;

– сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

– сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

– владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

– сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 час;

самостоятельной работы обучающегося 54 часов.

Составитель: преподаватель Коробейникова И.Г.

ОУД.15 Биология

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 372 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих **целей:**

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

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

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

воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному

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

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

• метапредметных:

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

• предметных:

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

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

Составитель: преподаватель Фирсова О.А.

ОУД.16 География

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 373 от 23 июля 2015г.

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Содержание программы учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «География» относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла

специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

• личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

• метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

• предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 час;

самостоятельной работы обучающегося 18 час.

Составитель: преподаватель Кучерявая Ю.Ф.

ОУД.17. Экология

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 387 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих **целей:**

получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественнонаучной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;

овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, обучающиеся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей ее среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

• личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и

производственной деятельности человека;

- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

• **метапредметных:**

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• **предметных:**

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек — общество—природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

Составитель: преподаватель Фирсова О.А.

ОУД. 03 Математика

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с

получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 377 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Содержание программы «Математика» направлено на достижение следующих **целей:**

обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;

обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;

обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;

обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

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

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- 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 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 (во зведение 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-функциональными 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает получение 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 естественнонаучных 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;

• **межпредметных:**

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

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

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

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 234 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 156 часов;

самостоятельной работы обучающихся 78 часа.

ОУД.07 Информатика.

1.Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерная программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с

получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 375 от 23 июля 2015г.

2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- 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.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

Составитель: преподаватель Голендухина М.Л.

ОУД 08. Физика (вкл. раздел астрономия)

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций. Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Протокол №3 от 21 июня 2015г. Регистрационный номер 384 от 23 июля 2015г

2. Место дисциплины в структуре ООП: Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**

освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации;

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

воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды, и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в профессиональной деятельности.

3. Требования к результатам освоения 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.

Студент, освоивший программу учебной дисциплины, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 176 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 97 часов;

самостоятельной работы обучающегося 49 часов.

Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины
ОГСЭ .01 Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Основы философии относятся к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу учебных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картины мира;
- об условиях формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социально-этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 9 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОГСЭ .02 История

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины История является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина История является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин.

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

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

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

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

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

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

Дисциплина история направлена на формирование 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. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОГСЭ .03 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации изучения дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Иностранный язык является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

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

- Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, накапливать словарный запас;

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

Лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и

перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 190 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОГСЭ .04 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО. Включает в себя цель и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП, требования к результатам освоения дисциплины, объем дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий), виды и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов, учебно -методическое и информационное обеспечение дисциплины (основная, дополнительная литература, программное обеспечение, базы данных, информационные справочные и поисковые системы), методические рекомендации по организации и изучения дисциплины, материально - техническое обеспечение дисциплины.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины Физическая культура является частью основной профессиональной образовательной программы специальностей СПО: 26807 Технология продукции в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Физическая культура является дисциплиной общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента;
- социально-биологические основы физической культуры и спорта;
- правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке
- Правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития
- основные элементы техники изучаемых двигательных действий

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь

- в полной мере использовать восстановительные и реабилитационные мероприятия в процессе занятий по физической культуре;
- соблюдать правила здорового образа жизни, планировать мероприятия индивидуальной физической подготовки;
- соблюдать основные положения по профилактике асоциального поведения, табакокурения, алкоголизма и наркомании.
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма

- Выполнять технически правильно, элементы техники спортивных игр, легкоатлетических и гимнастических упражнений, проходить дистанцию на лыжах и коньках

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

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

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

ОК 10 Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (юноши).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 168 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

*Аннотации рабочих программ учебных дисциплин
обще профессионального учебного цикла*

**ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППСЗ 19.02.10. **Технология продукции общественного питания.**

Учебная дисциплина **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** входит в профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- 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.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

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

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППСЗ 19.02.10. **Технология продукции общественного питания.**

Учебная дисциплина **Физиология питания** входит в профессиональный цикл общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент 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;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;
- особенности питания беременных и кормящих матерей;
- особенности питания пожилых и старых людей;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;
- методики составления рационов питания.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

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

ОП 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 **Организация хранения и контроль запасов сырья** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Учебная дисциплина **Организация хранения и контроль запасов сырья** входит профессиональный цикл общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; **предупреждать факты хищений и других случаев нарушения членами рабочих бригад трудовой дисциплины;**
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины студент 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; **современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания;**
- 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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 192 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 146 часов;
самостоятельной работы студента 46 часов.

ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППСЗ 19.02.10. «Технология продукции общественного питания».

Учебная дисциплина **Информационные технологии в профессиональной деятельности** входит в профессиональный цикл общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

ОП 5 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

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

учебная дисциплина «Метрология и стандартизация» относится к профессиональному циклу общепрофессиональным дисциплинам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно -методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки студентов - 63 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов - 42 часа;

- самостоятельной работы студентов - 21 час.

ОП 06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Учебная дисциплина ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ входит в профессиональный цикл общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;
- анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;
- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих со бытиях и явлениях с точки зрения права.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

ОП.07. ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникаций;

- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели и основные функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

ОП.08. ОХРАНА ТРУДА

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

В результате освоения 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/

количество часов на освоение программы дисциплины:

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

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовать 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;
- применять 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 обоими бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- действие токсичных веществ на организм человека;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основы мероприятий 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 медицинской помощи.

количество часов на освоение программы дисциплины:

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

ОП.10 Старинная русская кухня

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- подготавливать сырьё к производству;
- рассчитывать и заменять некоторые виды сырья из старинной русской кухни на современные виды продуктов;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия старинной русской кухни с использованием современных технологий;
- подавать и декорировать кулинарные блюда и изделия старинной русской кухни в современном стиле.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю русской кухни;
- обычаи русского народа;
- особенности приготовления и подачи старинных русских блюд и изделий;
- ассортимент, технологию приготовления закусок; супов; горячих вторых блюд из рыбы, мяса и птицы, круп, овощей; мучных блюд и изделий;
- правила подачи блюд и изделий старинной русской кухни.

количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе лабораторные занятия – 29 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

ОП.11 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- Обслуживать основное технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства;
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Производить расчет эффективности работы технологического оборудования;

Подбирать необходимое оборудование для различных предприятий общественного

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Современные достижения в области технического оснащения предприятий общественного питания;
- Классификацию основных типов оборудования ПОП;
- Назначение, основные узлы механизмов, их устройство;
- Принцип действия основного технологического оборудования;
- Правила их безопасной эксплуатации;
- Принципы подбора технологического оборудования для предприятий питания
- Принципы охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
- Основные технические характеристики современного европейского оборудования
- Правила расчета эффективности технологического оборудования;
- понятие рациона питания;

количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 160 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 110 часов, в том числе
- практические занятия – 30 часов.
- самостоятельной работы обучающегося - 50 часов.

ОП.12 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» является общепрофессиональной дисциплиной профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;
- калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;
- составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;
- методологические основы бухгалтерского учёта, его счета и двойную запись;
- бухгалтерскую отчётность;
- правила определения продажных цен и методики калькуляции;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная нагрузка обучающегося – 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, в общепрофессиональные дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-выполнять различные виды сервировки и оформления столов;

- составлять и оформлять различные виды меню, прейскуранты, карту вин, оказывать услуги по организации досуга.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-виды услуг, основные формы и характеристику торговых помещений, посуды, столового белья;

-особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; виды и правила сервировки стола;

-очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков;

- виды приемов и банкетов, организацию труда обслуживающего персонала.

количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 180 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов, в том числе

лабораторные занятия – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

Аннотации рабочих программ профессиональных модулей профессионального учебного цикла

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

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке специалистов среднего звена **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Профессиональный модуль ПМ 01 входит в профессиональный учебный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

- органолептическим методом оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решение 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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен получить 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.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 427 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 315 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 210 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 105 часов;

учебной практики – 42 часа;

производственной практики – 70 часов.

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке специалистов среднего звена 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности Приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Профессиональный модуль ПМ 02 входит в профессиональный учебный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

- органолептическим методом 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;

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного, 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 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;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 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;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных, мясных блюд и 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 хранению готовых сложных холодных блюд и соусов и заготовок к ним; *требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения*
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовление 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;
- декорирование блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 487 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 375 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 250 часов;

лабораторно-практические занятия – 146 часов;

самостоятельной работы обучающегося -125 часов;

учебной практики – 48 часов;

производственной практики - 64 часа.

ПМ 03. «Приготовление супов и соусов»

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Профессиональный модуль ПМ 03 входит в профессиональный учебный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

- органолептическим методом 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;

В результате освоения профессионального модуля 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 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 пищевых продуктов, условия их хранения;**
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; **требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения;**
- 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

В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 562 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 382 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 160 часов;
- в том числе лабораторно-практические занятия – 72 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 150 часов;
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики – 72 часа.

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

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке специалистов среднего звена **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Профессиональный модуль ПМ 04 входит в профессиональный учебный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- 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;

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; пищевую ценность кондитерской и шоколадной продукции;
- 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 или виды технологического оборудования используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве;
- правила учета и выдачи продуктов;
- 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; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условия их хранения;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
- методы минимизации отходов сырья, используемого при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условия их хранения;
- способы сохранения потерь и сохранения пищевой ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции;

В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 457 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 313 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов;
 лабораторно-практические работы – 90 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 115 часов;
 учебной практики – 72 часов;
 производственной практики – 72 часов.

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

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

технологиям, рецептурам фирменных и национальных кухонь)

Профессиональный модуль ПМ 05 входит в профессиональный учебный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

- органолептическим методом 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;

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; **требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения.**

В результате освоения профессионального модуля студент должен получить 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;

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 392 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 154 часов;
- лабораторные и практические работы – 94 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;
- учебной практики – 36 часов ;
- производственной практики – 112 часов.
- производственной практики – 78 часов.

ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения»

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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.

Профессиональный модуль П М 06 входит в профессиональный учебный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- оформлять технологическую документацию;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 279 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 243 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов;

лабораторно-практические работы – 62 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 81 часов

учебной практики – 36 часов

ПМ 07. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ (ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР)»

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке специалистов среднего звена **19.02.10. Технология продукции общественного питания** в част и освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление простой кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

6. Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Профессиональный модуль ПМ 07 входит в профессиональный учебный цикл.

В результате освоения профессионального модуля студент должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- *упаковывать и складировать пищевые продукты, готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;*
- *пользоваться рецептурами и современными технологиями приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;*
- *использовать рецептуры национальных кухонь;*
- *использовать различные способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *порционировать (комплектовать) разные блюда, напитки и кулинарные изделия;*

маркировку на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.)

В результате освоения профессионального модуля студент должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температуру подачи;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- *принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *рецептуры национальных кухонь;*
- *способы упаковки и складирования пищевых продуктов, готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.*

В результате освоения профессионального модуля студент должен получить практический опыт:

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

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 576 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 476 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 476 часов;
 лабораторно-практические работы – 336 часов;
 самостоятельные работы – 100 часов;
 учебной практики – 96 часов;
 производственной практики – 180 часов.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

По каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, календарно-тематическое планирование, методические рекомендации по изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей, указания по выполнению лабораторных работ, практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, образцы тестов, слайды, контрольные задания и т.д.

Для реализации ППССЗ 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

имеется необходимое учебно -методическое обеспечение. Учебники и учебные пособия выдаются через библиотеку. В читальном зале для обучающихся доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных, учебники, учебно-методические пособия, словари, периодические издания, обеспечен доступ к цифровым образовательным ресурсам. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Для прохождения учебной (производственное обучение) и производственной практик разработаны соответствующие программы.

Для подготовки к государственной итоговой аттестации – методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) в форме выполнения и защиты дипломной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическими рекомендациями с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

На конференциях, заседаниях «Круглых столов» (окружного уровня) осуществляется оперативный обмен информацией с учреждениями среднего профессионального образования Восточного управленческого округа.

6.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, профессионального модуля. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1 –2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение свердловской области «Режевской политехникум», реализующее ОПОП по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер», располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии СПО «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Наименование
Кабинеты:	

1	Русского языка и литературы
2	Английского языка
3	Математики
4	Физики, Астрономии
5	Информатики
6	Истории
7	Географии и экономики, Экологии
8	Обществознания и социальных дисциплин
9	Химии, Биологии
10	Безопасности жизнедеятельности
11	Охраны труда
12	Технологии кулинарного производства;
13	Технологии кондитерского производства;
Лаборатории:	
1	Микробиологии, санитарии и гигиены;
2	Товароведения продовольственных товаров;
3	Технического оснащения и организации рабочего места
4	Химии
5	Метрологии и стандартизации
Мастерские:	
1	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актовый зал

7. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, выполнения домашних заданий, тестирования, в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий или получении продуктов учебной деятельности в процессе обучения;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный контроль позволяет определить качество изучения учебного материала по разделам, темам учебных дисциплин и модулей. Рубежный контроль проводится в форме контрольных работ, зачетов по лабораторным и практическим работам и т.д.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачётов и /или экзаменов экзаменационной комиссией, назначаемой директором с участием ведущего (их) преподавателя (ей) ГАПОУ СО «Режевской политехникум» и представителей работодателей.

7.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является основным средством итоговой аттестации выпускников по ППКРС Повар, кондитер.

Эта работа должна являться итогом самостоятельной письменной работы выпускника, связанной с решением конкретных теоретических или практических задач (проблем), в рамках профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа по профессии должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой, соответствовать профессиональной образовательной программе данного направления подготовки.

ВКР должна выполняться на основе утверждённой темы исследования, определяющей объект исследования и специфику проблемы, подлежащей разрешению теоретическими и/или эмпирическими методами.

Содержание ВКР должно раскрывать способ решения данной задачи (проблемы), полученные результаты, их теоретическую и/или практическую значимость.

Структура ВКР должна состоять из двух частей. Одна должна раскрывать теорию по заданной теме, вторая графическая: иллюстрирующая теоретическое изложение материала.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. Объём работы не должен превышать 20 листов текста. Работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД.

Форма и условия проведения экзаменационных испытаний доводятся до сведения обучающихся, но позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

Руководитель выпускной квалификационной работы назначается директором техникума. Руководитель контролирует сроки написания работы и осуществляет консультирование.

К защите ВКР допускается обучающиеся при наличии готовой письменной работы, и задания.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

Членами государственной экзаменационной комиссии определяется интегральная оценка качества выполнения ВКР.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственных образовательных стандартов и профессиональных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

1. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности). В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения практики.

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

2. Виды аттестационных испытаний и содержание государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения аттестационных испытаний, критерии оценивания результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

3. Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

4. Сроки и регламент проведения итоговых аттестационных испытаний утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных комиссий, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем за месяц до их начала.

5. Аттестационные испытания проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии (за исключением работ по закрытой тематике) с участием не менее двух третей ее состава.

6. Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя комиссии является решающим. Особое мнение членов государственной экзаменационной комиссии отражается в протоколе.

7. Результаты государственной итоговой аттестации по всем входящим в нее видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных экзаменационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

8. Получение неудовлетворительной оценки на итоговом экзамене по одному виду аттестации не лишает выпускника права продолжить сдачу итоговых экзаменов по другим видам.

8.1. Повторное прохождение выпускником аттестационных испытаний осуществляется в период работы государственных экзаменационных комиссий. Порядок прохождения повторных аттестационных испытаний определяется техникумом.

9. Выпускникам, не прошедшим итоговые аттестационные испытания в полном объеме и в установленные сроки по уважительным причинам, директором техникума может быть назначен другой срок прохождения аттестационных испытаний или аттестация выпускников отложена до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии.

9.1. В случае изменения содержания и видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с содержанием и видами, реализуемыми в год окончания курса обучения.

10. Изменение срока проведения государственной итоговой аттестации для выпускника(ов) на срок ранее установленного образовательным учреждением графиком образовательного процесса согласовывается в Министерстве общего и профессионального образования Свердловской области в соответствии с ежегодно устанавливаемым порядком.

11. При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку в течение 3 дней после ее объявления, подав апелляцию в письменной форме в конфликтную комиссию, создаваемую и утверждаемую педагогическим советом. При необходимости, выпускник имеет право пройти аттестационное испытание повторно на заседании государственной комиссии другого или расширенного состава. Положение о конфликтной комиссии разрабатывается образовательным учреждением.

12. Для продолжения образования по профессии более высокой ступени квалификации или по интегрированной программе среднего профессионального образования выпускнику после завершения ступени образования и соответствующей государственной итоговой аттестации может быть предоставлено право перевода в другое учреждение среднего профессионального образования, с которым образовательное учреждение имеет договор и совмещенные учебные планы в рамках единой многоуровневой программы. В этом случае образовательное учреждение выдает выпускнику документ об образовании в соответствии со ступенью квалификации и передает в другое образовательное учреждение выписки из протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии по всем видам пройденных аттестационных испытаний и выписки из ведомостей с итоговыми оценками по изученным предметам.

13. Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников и сводные ведомости итоговых оценок по изученным предметам хранятся 75 лет в архиве учреждения.

14. Ежегодный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете техникума и представляется в Региональный ресурсный центр развития профессионального образования в установленный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

15. По результатам проведения выпускной квалификационной работы выпускников, обучавшихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов, выдается документ, удостоверяющий характеристику выполненных работ соответствующего разряда по профессии (профессиям) входящим в образовательную программу.

16. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца выдается выпускникам, освоившим образовательную программу в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и прошедшим государственную итоговую аттестацию. Основанием для выдачи диплома является решение Государственной экзаменационной комиссии. Диплом вместе с приложением к нему выдается не позднее 10 дней после даты приказа об отчислении выпускника.

17. Выпускнику по решению педагогического совета может быть выдан документ (характеристика-рекомендация, сертификат, грамота), подтверждающий его успехи в какой-либо деятельности в период обучения в образовательном учреждении. Документ заверяется директором и представителем работодателя.

7.3. Аннотация программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) по ППСЗ 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 года № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Федеральными государственными образовательными стандартами (далее ФГОС) по

программам подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

- с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по программе подготовке специалистов среднего звена ППССЗ) 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований стандарта по специальности.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка освоения профессиональных компетенций;
- оценка сформированности общих компетенций выпускников.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной аттестационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме выполнения и защиты дипломной работы.

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

При выполнении и защите дипломной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи, прогнозировать и оценивать полученный результат, владеть

экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решение в рамках определенных полномочий.

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом специальности.

Перечень рабочих программ

Рабочие программы общеобразовательных дисциплин

Программы ОУД.00. Общеобразовательных учебных дисциплин

1. Программа учебной дисциплины ОУД.01.01. Русский язык (родной язык)
2. Программа учебной дисциплины ОУД.01.02 Литература
3. Программа учебной дисциплины ОУД.02. Иностранный язык
4. Программа учебной дисциплины ОУД.03. Математика
5. Программа учебной дисциплины ОУД.04. История
6. Программа учебной дисциплины ОУД.05. Физическая культура
7. Программа учебной дисциплины ОУД.06. Основы безопасности жизнедеятельности
8. Программа учебной дисциплины ОУД.07. Информатика
9. Программа учебной дисциплины ОУД.08. Физика (вкл. Раздел Астрономия)
10. Программа учебной дисциплины ОУД.09. Химия
11. Программа учебной дисциплины ОУД.11. Обществознание (вкл. Экономику и право)
12. Программа учебной дисциплины ОУД.15. Биология
13. Программа учебной дисциплины ОУД.16. География
14. Программа учебной дисциплины ОУД.17. Экология
16. Программа учебной дисциплины УД.1 Введение в профессию: общие компетенции профессионала
17. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии
18. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История
19. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык
20. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура
21. Программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика
22. Программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования
23. Программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Рабочие программы ОП.00. Общепрофессиональных дисциплин

1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания
3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация
6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда
9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Старинная русская кухня
11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Техническое оснащение предприятий общественного питания
12. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании
13. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Организация обслуживания

Рабочие программы ПМ.00. Профессиональных модулей и ФК.00.

1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
7. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рабочие программы УП.00.Учебной и ПП. 00. Производственной практик

1. Рабочая программа учебной практики УП.00.Учебная практика
2. Рабочая программа производственной практики ПП.00.Производственная практика.

Перечень контрольно-измерительных материалов

Комплекты контрольно-измерительных материалов общеобразовательных дисциплин
Комплекты контрольно-измерительных материалов ОДБ.00.Базовых общеобразовательных дисциплин

Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.01.01. Русский язык (родной язык)

1. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.01.01. Русский язык (родной язык)

2. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.01.02
Литература

3. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.02.
Иностранный язык

4. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.03.
Математика

5. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.04. История

6. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.05.
Физическая культура

7. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.06. Основы безопасности жизнедеятельности

8. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.07.

Информатика

9. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.08. Физика (вкл. Раздел Астрономия)

10. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.09. Химия

11. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.11.
Обществознание (вкл. Экономику и право)

12. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.15. Биология

13. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.16.
География

14. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОУД.17. Экология

16. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины УД.1 Введение в профессию: общие компетенции профессионала

17. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

18. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

19. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОГСЭ.03
Иностранный язык

20. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОГСЭ.04
Физическая культура

21. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ЕН.01 Математика

22. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ЕН.02
Экологические основы природопользования

23. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ЕН.03 Химия

Комплекты контрольно-измерительных материалов дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Комплекты контрольно-измерительных материалов ОП.00. Общепрофессиональных дисциплин

1. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.01.

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.02 Физиология

питания

3. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
4. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
5. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация
6. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
7. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
8. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда
9. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
10. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.10 Старинная русская кухня
11. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.11 Техническое оснащение предприятий общественного питания
12. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании
13. Комплект контрольно-измерительных материалов учебной дисциплины ОП.13 Организация обслуживания

Приложение 3

Комплекты контрольно-оценочных средств ПМ.00. Профессиональных модулей

1. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.06. Организация работы структурного подразделения
7. Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Обоснование вариативной части основной профессиональной образовательной программы ППССЗ 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
(наименование ОПОП)
ГАПОУ СО Режевской политехникум
(наименование образовательного учреждения)

Цикл ОПОП	Наименование ПМ или УД	Дополнительный объем содержания профессионального образования	Кол-во часов	Требования к результату (в виде освоенного профессионального опыта, знаний, умений)	Формируемые компетенции	Обоснование выбора со ссылкой на документ*
Профессиональный	<p>ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>МДК 01.01 «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</p> <p>УП 01</p>	<p>1. Приготовление полуфабрикатов из мяса животных по европейским технологиям: кордон-блю, медальоны, стейки, приготовленные натуральным порционным куском и из рубленой массы, ассорти мясное-гриль, пончики мясные, чевапчичи, кармашки, рулеты, пьесковица; технология приготовления, критерии оценки качества.</p> <p>Современные виды панировки полуфабрикатов: измельченные орехи; кукурузные хлопья; сыр, тертый с сухарями; тертый картофель или нарезанный соломкой; кокосовая стружка;</p>	28	Требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	<p><i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p> <p><i>Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства</i></p>

		<p>сыр, тертый с яйцом; винный кляр. Приготовление современных способов маринада при приготовлении полуфабрикатов (на вине, соевом соусе, плодово-ягодных соках).</p> <p>2. Разделка рыбы для запекания со стороны спинки, подготовка рыбы для фарширования, формирование тушки рыбы кольцом.</p> <p>Пищевая ценность нерыбного водного сырья. Особенности кулинарной обработки нерыбного водного сырья. Требования к качеству нерыбного водного сырья. Безопасная работа и хранение нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы по европейским технологиям: приемы, стейки, конвертики, рулеты и др.. полуфабрикаты из фарша муслина с наполнителями, фаршированные полуфабрикаты. Приготовление кляра на пиве для полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы по европейским технологиям: стейки</p>				<p><i>труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н.</i></p> <p><i>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», регистрационный номер № 468</i></p>
--	--	--	--	--	--	--

		<p>из рубленой массы, кармашки фаршированные, рулетные формы с различными фаршами;</p> <p>технология приготовления полуфабрикатов с использованием современных видов панировки и критерии оценки их качества</p> <p>1. Приготовление новых современных полуфабрикатов из мяса животных с использованием современных видов панировки и способов маринования.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с использованием европейских технологий</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы с использованием европейских технологий.</p>				
Профессиональный	<p>ПМ-02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»</p> <p>МДК-02.01 «Технология приготовления</p>	<p>Технология приготовления салатов с использованием современных технологий: салаты-торты или тортики, теплые салаты, салаты в сырных корзиночках, блинной оболочке. Технология современных способов приготовления холодных блюд.</p>	28	Требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения	<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2.</p> <p>ПК2.3.</p>	<p><i>Профессиональный стандарт</i></p> <p><i>Повар,</i></p> <p><i>утвержден приказом</i></p> <p><i>Министерства</i></p> <p><i>труда и</i></p> <p><i>социальной</i></p>

	<p>сложной холодной кулинарной продукции» УП 02</p>	<p>Ассортимент, технология приготовления новых современных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья: сыры из рыбы, заливные блюда, комбинированные рыбными продуктами и овощами, паштетные массы с использованием современных способов декора. Оценка качества готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление закусок из мяса и птицы, нерыбного водного сырья по европейским технологиям (мясного сыра, комбинированных заливных, салатов-коктейлей, салатов-тортов, тортиков, теплых салатов в сырных корзинках, блинной оболочке, заправок) с использованием современного декора) соусов (заправок).. Приготовление современных сложных холодных блюд рыбы, мяса, птицы, холодных соусов с использованием современного декора</p>				<p><i>защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», регистрационный номер № 468</i></p>
	<p>ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной</p>	<p>Ассортимент, технология приготовления новых современных горячих соусов: на</p>	<p>28</p>	<p>Требования к безопасности пищевых</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3.</p>	<p><i>Профессиональный стандарт Повар,</i></p>

	<p>горячей кулинарной продукции» МДК. 03.01. Технология приготовления сложной кулинарной продукции УП.03</p>	<p>основе овощных соков и пюре, пюре из бобовых; на основе фруктов и ягод; «быстрые» соусы; десертные соусы; «оригинальные» соусы; соусы для паст. Приготовление новых современных горячих соусов на основе животных сливок и использование их для декора горячих блюд. Приготовление новых современных горячих соусов на основе плодоягодных пюре, соков и вин с использованием их для подачи и декора горячих блюд. Технологии приготовления горячих рыбных блюд из новых полуфабрикатов с использованием современного декора. Приготовление рулетов из рыбы с различными фаршами и использованием современных видов панировки; современным декором. Технология приготовления чевапчичи, кордон-блю, мясных пончиков с использованием современного декора. Оценка качества готовых блюд.</p>		<p>продуктов, условия их хранения;</p>		<p><i>утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i> <i>Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597.</i> <i>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», регистрационный номер № 468</i></p>
--	--	---	--	--	--	--

		<p>Приготовление современных горячих соусов на сливках, винах или плодоягодных соках, с использованием овощных и плодоягодных масс и использование их для декора сложных горячих блюд</p> <p>Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы с применением современных технологий .</p>				
	<p>ПМ .04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных. мучных кондитерских изделий.</p> <p>УП.04</p>	<p>Приготовление новых отделочных полуфабрикатов на основе шоколада, йогуртов, животных сливок с наполнителями, карамели, глюкозы, из теста «тюлип»</p> <p>Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	28	<p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации.</p> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и</p>	<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3.</p>	<p><i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;</i></p> <p><i>Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и</i></p>

		Приготовление и органолептическая оценка тематического торта «Свадебный»		шоколадной продукции, условия их хранения. готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		<i>социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», регистрационный номер № 468</i>
	ПМ 05. Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов МДК 05.01. Технология приготовления и оформления сложных горячих и холодных десертов УП.05	Современные направления в приготовлении и оформлении сложных холодных десертов на основе шоколада Приготовление и оформление холодных десертов по современным технологиям: Приготовление творожно-черничного десерта Приготовление десерта Маскорпоне. Приготовление сложных холодных десертов на основе шоколада Технология приготовления сложных горячих десертов по современным технологиям на	32	Требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения	ПК.5.1. ПК5.2.	<i>Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н; Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден</i>

		основе шоколада и карамели. Приготовление и оформление сложных горячих десертов по современным технологиям.				<i>приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597. Профессиональ ный стандарт «Руководитель предприятия питания», регистрационн ый номер № 468</i>
Итого			144			