

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Апастовский аграрный колледж»

Утверждаю

Директор ГАПОУ

«Апастовский аграрный колледж»

Курамшин Ф.Г.

2018г.



**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

Специальность

19.02.10. Технология производства общественного питания

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России

от 22.04.2014г. № 384

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

п.г.т.Апастово, 2018г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания одобрена педагогическим Советом « _____ » _____ 2018г. протокол № _____

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Апастовский аграрный колледж».

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания согласована с представителями работодателей (лист согласования).

5.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП

5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса. Требования к

минимальному материально-техническому обеспечению

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса 5.4.

Базы практик

6. Характеристики

среды колледжа обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

7. Требования и рекомендации организации учебно-методическому обеспечению

государственной итоговой аттестации по специальности

19.02.10 Технология производства общественного питания (базовый уровень подготовки)

7.1. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10
Технология производства общественного питания (базовый уровень подготовки)

7.2. Фонды оценочных средств

8. Приложение

1.Общеположения

1.1.Основная профессиональная образовательная программа(ОПОП)19.02.10Технология производства общественного питания(базовый уровень подготовки), реализуемая ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж».

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, реализуемая ГАПОУ «Апастовский аграрный колледж», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОСПО), Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (Зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 № 33234) Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания осуществляется на государственных языках Российской Федерации и Республики Татарстан.

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

1.2.Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания(базовый уровень подготовки)

Ниже перечисленные документы составляют нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Федерации»(ред от03.02. 2014);

-Федеральныйгосударственныйобразовательныйстандарт(ФГОС)поспециальности 19.02.10 Технологияпродукцииобщественногопитаниясреднегoproфессионального образования,утвержденныйприказомМинистерстваобразованияинаукиРоссийской Федерацииот22.04.2014г.№384,(ЗарегистрировановМинюстеРоссии23.07.2014№ 33234);

-ПриказМинобрнаукиРоссииот14.06.2013N464"ОбутвержденииПорядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программамсреднегoproфессиональногообразования"(ЗарегистрировановМинюсте России30.07.2013N 29200);

- Приказ Министерстваобразования и наукиРоссийскойФедерации(Минобрнауки России)от16августа2013г.№968«Обутвержденииипорядкапроведениягосударственной итоговойаттестациипообразовательнымпрограммампрофессионального образования»;

- ПриказМинистерстваобразованияинаукиРоссийскойФедерации(Минобрнауки России)от18апреля2013г.№291«ОбутвержденииПоложенияопрактикеобучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- УставГАПОУ «Апастовский аграрный колледж», утвержденный Приказом Министерство образования и науки Республики Татарстан №под-2453/16 от 29 декабря 2016 года; и изменений в устав №под-1293/17 от 02 августа 2017 года.

- ПриказМинобрнаукиРоссииот04.07.2013.№531«Обутвержденииобразцови описанийдиплома о среднемпрофессиональномобразованиииприложения к нему»;

- "Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускнойквалификационнойработывобразовательныхорганизациях,реализующих образовательныепрограммысреднегoproфессиональногообразованияпопрограммам подготовкиспециалистовсреднегозвена"(направленыписьмомМинобрнаукиРоссииот 20.07.2015 N 06-846);

- "Методическиерекомендациипоорганизацииучебногопроцессапоочно-заочнойи заочнойформамобучениявобразовательныхорганизациях,реализующихосновные профессиональныеобразовательныепрограммысреднегoproфессиональногообразования"(направлены письмом МинобрнаукиРоссииот20.07.2015N 06-846);

**1.3.Общая характеристика
основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки)**

1.3.1. Миссия, цели программы

Миссия основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) состоит в создании, поддержании и ежегодном обновлении условий, обеспечивающих качественную подготовку техникув-технологов в соответствии с требованиями современного рынка труда, учетом запросов работодателей, особенностями развития региона, современной техники и технологий.

В области обучения целью программы является подготовка специалиста, обладающего общими и профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС, способного к саморазвитию и самообразованию.

В области воспитания личности целью программы является формирование социально-личностных и профессионально-важных качеств выпускников: целеустремленности, организованности, трудолюбия, коммуникабельности, умения работать в коллективе, ответственности за конечный результат профессиональной деятельности, адаптивности.

1.3.2. Сроки освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППСЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППСЗ базовой подготовки при очной форме получения образования
среднее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное образование		3 года 10 месяцев

При осуществлении подготовки специалистов на базе основного общего образования федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования. Срок получения СПО по ОПОП базовой подготовки в очной форме обучения в неделях составляет :

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	120.5	81
Учебная практика	28	28
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	8	5
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	34	23
Итого	200.5	147

1.3.3. Особенности ОПОП

При разработке ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного

питания колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствующим образом, присваиваемой квалификации, определяют содержание ОПОП, разработанной совместно с заинтересованными работодателями. Астатовский аграрный колледж обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями и мастерами производственного обучения общепрофессиональных дисциплин междисциплинарных курсов профессионального цикла учебных лабораторий колледжа, производственная и преддипломная – в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключённым договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений района. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.4. Требования к уровню подготовки не обязательны для освоения ОПОП Лица, поступающие на обучение по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должны иметь документ об основном общем образовании или среднем общем образовании.

2.

Характеристика профессиональной деятельности выпускника специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания (базовый уровень подготовки)

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности

выпускников

являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;

-выполнениеработпооднойилинесколькимпрофессиямрабочих,должностям служащих

Код по общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих тарифных разрядов (ОК-016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16675	Повар
12901	Кондитер

3.

Требования к результатам освоения ОПОП 3.1

Общие компетенции выпускника

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями (по базовой подготовке), включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями (по базовой подготовке), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций

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

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

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

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

ВПД2

Организация процесса приготовления и приготовления 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.

ВПД3

Организация процесса приготовления и приготовления 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.

ВПД4

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

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

- ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

- ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

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

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности и 19.02.10 Технология производства общественного питания (базовый уровень подготовки)

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования 19.02.10 Технология производства общественного питания включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик.

Аннотации программ представлены далее.

4.1 Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, уровне образования, необходимого для приема на обучение по ОПОП, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки по очной форме обучения, год начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ОПОП утверждён директором колледжа.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП, перечень кабинетов, лабораторий и других помещений.

В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП по специальности: объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

формы государственной (итоговой) аттестации, объём времени, отведённый на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

объём каникул по годам обучения.

Учебный план СПО специальности включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, а также дисциплины предусмотренные по ФГОС СПО на вариативную часть и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный, социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура». Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военно-й службы – 48 часов.

На основании Письма 2015 года Министерства образования и науки РТ «Об изучении татарского языка», ОПОП СПО предусматривает выделение на изучение татарского языка и литературы 39 часов из учебного времени, отведенного на дополнительные учебные дисциплины и 156 часов из учебного времени, предусмотренного ФГОС СПО на вариативную часть. С первого июля 2016 года вступил в силу Федеральный закон от 02.05.2015 № 122-ФЗ, который внес изменения в Трудовой кодекс РФ, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (статьи 11 и 73) в плане требований профессиональных стандартов при формировании ФГОС. В связи с этим на изучение родной литературы отводится 195 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю, общая учебная нагрузка студентов не превышает 54 часов в неделю. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации,

овладения навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

Сводные данные по бюджету времени специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	УП	ПП		ПА	ГИА	К	Всего
			По профилю	Пред-дипломная				
I	39				2		11	52
II	39	0.5			2		11	52.5
III	23.5	8.5	8		2		10	52
IV	19	6	5	4	2	6	2	44
	120.5	15	13	4	8	6	34	200.5

Учебный план (ППССЗ) 19.02.10. Технология продукции общественного питания

	Дисциплины и МДК (в составе ПМ)	Мак.уч.нагрузка	Самостоят.работ	Аудит. часы	Курс
О.00	Общеобразовательный цикл	2106	702	1404	0
ОУД.01	Русский язык	117	39	78	1
ОУД.02	Литература	270	90	180	1,2
ОУД.03	Иностранный язык	231	77	154	1,2
ОУД.04	Математика	351	117	234	1,2
ОУД.05	История	201	67	134	1
ОУД.06	Физическая культура	175	58	117	1
ОУД.07	ОБЖ	105	35	70	1
ОУД.08	Астрономия	54	18	36	2
ОУД.09	Информатика	162	54	108	1,2
ОУД.10	Химия	201	67	134	1,2
ОУД.11	Биология	162	54	108	1,2
ОУД.12	Физика	77	26	51	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	922	307	615	0
ОГСЭ.01	Основы философии	72	24	48	2
ОГСЭ.02	История	72	24	48	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	243	81	162	2,3
ОГСЭ.04	Физическая культура	243	81	162	2,3,4
ОГСЭ.05	Родная литература	292	97	195	1
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	312	104	208	0
ЕН.01	Математика	96	32	64	2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	48	16	32	2
ЕН.03	Химия	168	56	112	3
П.00	Профессиональный цикл	3139	1046	3101	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	946	315	631	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	117	39	78	1
ОП.02	Физиология питания	48	16	34	1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	83	28	56	1

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	61	21	40	2
ОП.05	Метрология и стандартизация	48	16	32	2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	48	16	32	1
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	102	34	68	2
ОП.08	Охрана труда	48	16	32	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	102	34	68	2
ОП.10	Сертификация продукции и услуг общественного питания	69	23	46	2
ОП.11	Контроль качества и сертификация продукции и услуг общественного питания	66	22	44	2
ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	68	22	45	2
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	84	28	56	1
ПМ.00	Профессиональные модули	2293	731	2470	0
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	177	59	190	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	177	59	118	3
УП.01	Учебная практика			36	3
ПП.01	Производственная практика			36	3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	210	70	302	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210	70	140	3
УП.02	Учебная практика			90	3
ПП.02	Производственная практика			72	3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	348	116	430	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	348	116	232	3
УП.03	Учебная практика			126	3
ПП.03	Производственная практика			72	3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	309	103	386	0
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	309	103	206	4
УП.04	Учебная практика			108	4
ПП.04	Производственная практика			72	4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	225	75	294	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	225	75	150	4
УП.05	Учебная практика			108	4
ПП.05	Производственная практика			36	4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	474	158	388	0
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	207	69	138	3,4
МДК.06.02	Предпринимательская деятельность в общественном питании	144	48	96	4
МДК.06.03	Организация обслуживания предприятий общественного питания	123	41	82	4
УП.06	Учебная практика				

ПП.06	Производственная практика			72	4
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар	450	150	480	0
МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	195	65	130	2,3
МДК.07.02	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	255	85	170	2,3
УП.07	Учебная практика			72	2,3
ПП.07	Производственная практика			108	3
	Всего:	6479	2159	5328	0
ПДП	Преддипломная практика			4 нед.	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			6 нед.	

Вариативная часть (864 часа) направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. В соответствии с Письмом Минобразования РТ от 22.02.2011 №1662/11 о требованиях к объемам времени на изучение татарского языка и литературы из вариативной части выделяются 156 часов.

Дисциплины и междисциплинарные курсы вариативной части определены в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации и включают в себя:

ОГСЭ. 05	Татарский язык и литература	156 часов	Уметь: анализировать художественное произведение, его проблематику, нравственный пафос, систему образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, используя сведения по истории и теории литературы; аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению, отстаивать свою позицию, участвуя в диалоге и дискуссии; писать сочинения.	Знать: основные факты жизни и творчество писателей-классиков, творческую историю изучаемых произведений; закономерности историко-литературного процесса, сведения об отдельных периодах его развития; основные черты литературных направлений и течений; наизусть стихотворные тексты и фрагменты прозаических текстов на татарском языке.
Итого ОГСЭ:		156 час		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	16	Уметь: - Анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и	Знать: -Использование новых средств дезинфекции. Новые

	производстве		персонала, качества сырья и кулинарной продукции. -Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе	методы дератизации. - Современные санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	36 часов	Уметь: применять информационные технологии в технологических процессах производства	Знать: значение информационных технологий в организационной работе
ОП.10	Контроль качества и сертификация продукции и услуг общественного питания	98 часов	Уметь: оформлять техническую документацию по сертификации продукции и услуг общественного питания в соответствии с действующей нормативной базой и стандартами качества проводить контроль качества сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	Знать: правовые основы, цели, задачи, принципы, объекты и методы сертификации; основные термины и определения в области сертификации; организационную структуру сертификации; порядок и правила сертификации продукции и услуг общественного питания понятие контроля качества; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; правовую и нормативную базу; методы контроля качества; порядок проведения контроля
ОП.11	Моделирование профессиональной деятельности	46 часов	Уметь: решать ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности;	Знать: ситуационные задачи, связанные с различными видами моделирования профессиональной деятельности; основные этапы моделирования, методику и последовательность проведения; информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности
ОП.12	Психология и этика	58 часов	Уметь: решать задачи регулирования и	Знать: психические свойства

	профессиональной деятельности		предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; применять нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета	личности, их проявления в профессиональной деятельности; социально-ролевое и деловое общение в профессиональной деятельности; объект, виды, причины возникновения и способы регулирования и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности; нормы и правила современного, профессионального и речевого этикета
Итого ОП:		254 часа		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	42 часа	Уметь: проверять органолептическим способом годность нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; обрабатывать различными методами нерыбных морепродуктов, овощи и грибы; охлаждать и замораживать нарезанные нерыбные морепродукты, овощи и грибы	Знать: ассортимент полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; виды нерыбных морепродуктов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов, овощей и грибов
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	62 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь	Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной

				продукции национальной и зарубежной кухни.
МДК.0 3.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	62 часа	Уметь: использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания	Знать: правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухонь, лечебного (диетического) и школьного питания
МДК.0 4.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68 часов	Уметь: использовать различные технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов	Знать: ассортимент национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления национальных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов
МДК.0 5.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	38 часа	Уметь: - использовать новейшие способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов. - Арт-визаж при декорировании желированных десертов.	Знать: - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты сочетания основных продуктов и новейших ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
МДК.0 6.01	Управление структурным подразделением организации Раздел 2. Предпринимательская деятельность в общественном питании	96 часов	Уметь: вести документацию хозяйственных операций по инвентаризации сырья и товаров на предприятиях общественного питания; организовывать предпринимательскую деятельность; применять принципы и методологию мерчендайзинга для увеличения объема продаж продукции и услуг	Знать: правовую и нормативную базу бухгалтерского учета; методы, системы и источники предпринимательского права, организационно-правовые формы и правовое регулирование предпринимательской деятельности; налоговое регулирование и внутрифирменный финансовый контроль; назначение и принципы мерчендайзинга, методологию его применения в общественном питании

	<p>Раздел 3. Организация обслуживания предприятий общественного питания</p>	<p>86 часов</p>	<p>Уметь: управлять внутренней деятельностью предприятия общественного питания факторами, влияющими на качество продукции и услуг; оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей и организовывать обслуживание потребителей с учетом правил и норм международного сервиса; использовать знания профессиональной этики и учитывать эстетические требования при организации обслуживания; использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и самопрезентации, формирования корпоративного имиджа.</p>	<p>Знать: основные нормы и правила международного сервиса и современные технологии, методы и формы обслуживания; особенности профессиональной этики сферы обслуживания и эстетические элементы формирования культурного уровня персонала; сущность, значение, виды, средства и методы имиджологии, технологию и принципы имиджирования</p>
<p>Итого МДК:</p>		<p>454 часа</p>		

4.2. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к срокам освоения ОПОП учебного плана.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ОПОП разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях цикловой комиссии и рекомендованы к использованию в учебном процессе, утверждены заместителем директора по УПР.

Аннотации к рабочим программам приведены в приложении.

4.4. Программы практик

Обязательным разделом ОПО является практика, она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков в подготовке и приготовлении полуфабрикатов сложной продукции, составления отчетности на предприятии (в организации). База практики – предприятие общественного питания.

Цель производственной практики по профилю специальности – овладение студентами

профессиональной деятельностью по специальности в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

Цель производственной (преддипломной) практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами четвертого курса в процессе изучения профильных дисциплин, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; направлению, соответствующему теме выпускной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Базами производственных практик являются предприятия общественного питания.

Студенты проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями, организациями.

5. Ресурсное обеспечение ОПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раз в 3 года.

Повышение квалификации преподавательского состава колледжа осуществляется, в основном, в форме обучения, на курсах повышения квалификации, профессиональной переподготовке, прохождения стажировок на предприятиях города и района.

Ведется постоянная работа по взаимному обмену педагогическим опытом в форме проведения открытых занятий, взаимного посещения лекций и практических занятий

преподавателями.

Порядок и распределение обязанностей преподавательского состава регламентируются приказами, распоряжениями, инструкциями и другими локальными актами колледжа.

5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий.
- 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 образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющие выход в Интернет), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет), компьютерные классы. Для занятий физической культурой используется спортивный зал, и стадион широкого профиля.

Имеются все необходимые кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями и плакатами.

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий по заявленным образовательным программам:

Название кабинетов, лабораторий	Адреса нахождения
Социально-экономические дисциплины	п.г.т. Апастово, ул. Полевая, д.3а.
Иностранного языка	п.г.т. Апастово, ул. Полевая, д.3а.
Информационных технологий в профессиональной деятельности	п.г.т. Апастово, ул. Полевая, д.3а.
Экологических основ природопользования	п.г.т. Апастово, ул. Полевая, д.3а.
Технологического оборудования	п.г.т. Апастово, ул. Полевая, д.3а.
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	п.г.т. Апастово, ул. Полевая, д.3а.
Лаборатории:	п.г.т. Апастово, ул. Полевая, д.3а.
Химии	п.г.т. Апастово, ул. Полевая, д.3а.
Метрологии и стандартизации	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.
Микробиологии, санитарии и гигиены	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.
Учебный кулинарно-кондитерский цех	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.
Спортивный зал	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.
Открытый стадион	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.
Место для стрельбы (тир)	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.
Залы:	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.
Актный зал	п.г.т. Апастово ул. Полевая, д.3а.

Имеется официальный сайт, на котором находится информация о колледже, графики учебного процесса, учебные планы по направлению, зачетно- экзаменационный материал, нормативно-правовые документы, расписание занятий и прочее.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсами профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатными/или электронными изданиями по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатными/или электронными изданиями по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд комплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

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.

Информационное обеспечение обучения учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами имеется по всем учебным дисциплинам программы подготовки специалистов среднего звена.

Возможность доступа студентов к электронным фондам учебно-методической документации.

По образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, учебно-методические комплексы и рабочие программы по всем учебным дисциплинам данной специальности.

Учебно-методические комплексы включают рабочие учебные программы, календарно-тематическое планирование, опорные конспекты лекций, методические рекомендации по выполнению курсовых работ и дипломных работ, организации самостоятельной работы студентов и практических работ и другие материалы.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Студентам данной основной программы подготовки специалистов среднего звена обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, компьютерным базам данных, интернет-ресурсам. Обеспеченность студентов учебной литературой соответствует нормативу – 0,5 экз. на одного студента.

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

5.4. Базы практик

Учебная практика проводится на базе колледжа, руководителями практики являются преподаватели и мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов.

Базы практик: ООО СХП «Свияга», оздоровительный центр «Свияга+», ИП «Нургалиева» цех по производству «Мучных и кондитерских изделий», ООО «Апастовская сельхозтехника», кафе «Шерхан», ресторан «Апастаннары».

6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

В колледже воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами, в первую очередь «Концепцией воспитательной работы», основной целью которой является

социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста со средним профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

Осуществляются мониторинг состояния здоровья студентов, программы профилактики наркозависимости, встречи с сотрудниками центра социальной защиты, центральной районной больницы. Программы включают следующие направления воспитательной деятельности: духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое и правовое воспитание; профессионально-трудовое воспитание; эстетическое воспитание; физическое воспитание; экологическое воспитание.

Студенческое самоуправление рассматривается как инструмент реализации молодежной политики государства, позволяющий сфокусировать внимание студенческого объединения на организации студенческой жизни внутри колледжа для эффективной реализации воспитательных и социальных программы проектов.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В соответствии с этим активно работает студенческое самоуправление, решающее самостоятельно многие вопросы обучения, организации досуга, творческого самовыражения, вопросы трудоустройства, быта студентов.

Студенческое самоуправление в колледже ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы со студентами, так как более эффективны результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. В условиях модернизации образования целью студенческого самоуправления является создание условий для личностной самореализации студентов, для развития социальной ответственности, социальной зрелости, способности к самоорганизации и саморазвитию обучающихся; обеспечению социально-правовой защиты студенческой молодежи; обеспечению реализации права участия студентов в управлении колледжем, оценке качества образовательного процесса; повышение социальной роли студентов в их активности в учебной, научной, общественной, культурной, досуговой жизни колледжа; организация системной работы и проведение мероприятий по приоритетным направлениям студенческой жизни.

Фактором развития системы социальной активности студентов является самоуправление, под которым понимается: единство административно-педагогического и студенческого

самоуправления.

Органами студенческого самоуправления в колледже являются студенческий совет общежития, студенческие клубы по интересам, общественные организации, профсоюзная организация студентов.

Студенты активно участвуют в проектах «Студенческое самоуправление», «Студенческое правительство». Организуют и принимают участие в выездных семинарах студенческого актива, в региональных, всероссийских форумах и конференциях студенческого самоуправления, конкурсах «Студент года» и других.

В колледже общим руководством воспитательной деятельностью занимается зам. директора по УВР, текущую работу осуществляет и контролирует педагог дополнительного образования, кураторы учебных групп и органы студенческого самоуправления.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

1. Гражданско-патриотическое воспитание (Форпост «Надежда», волонтерское объединение);
2. Организационно-правовая («Школа молодежной инициативы», «Студенческая комиссия по противодействию коррупции»);
3. Художественно-эстетическое направление (творческий коллектив, кружки);
4. Спортивно-оздоровительная работа (секция по волейболу, баскетболу, настольному теннису и мини футболу);
5. Студенческое самоуправление (Студенческий Совет, Старостат, Профсоюзная организация студентов)
6. Организация воспитательного процесса в общежитиях (студсовет общежития).

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав, обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в колледже создан Студенческий совет.

Деятельность здравпункта направлена на сохранение и поддержание здоровья обучающихся. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все студенты колледжа.

В институте действует 5 спортивных секций: секций волейбола (женская и мужская группы), баскетбола (женская и мужская группы), настольного тенниса, мини-футбола, военно-прикладные виды спорта (ФОРПОСТ). Колледж

является организатором районных соревнований (соревнования по легкой атлетике, волейболу, национальная борьба «Куреш»). Команды участвуют в спортивных мероприятиях: кросс наций, лыжня России, в спартакиадах, в соревнованиях среди ССУЗов по баскетболу, волейболу, футболу, легкой атлетике, перетягиванию каната.

В колледже действуют вокальный, хореографический, театральные кружки, клуб КВН.

Социально-бытовые условия

Площадь объектов социальной сферы (общежития, столовые, актовые залы и пр.) составляет 1125,1 кв. м. Для обеспечения проживания студентов очной формы обучения колледж имеет студенческое общежитие на 100 мест.

Для медицинского обслуживания обучающихся и сотрудников в колледже имеется здравпункт. (Лицензия на медицинскую деятельность №ЛО-16-01-006181 от 10 августа 2017 года.)

Для обеспечения питания в колледже создан пункт общественного питания с общим числом посадочных мест 100. Общее количество посадочных мест и расположение столовой позволяют удовлетворить потребность сотрудников и студентов в горячем питании.

7. Требования и рекомендации к организации учебно-методического обеспечения государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки)

7.1. Государственная итоговая аттестация выпускников

Программа Государственной итоговой аттестации является частью ОПОП в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным от 22.04.2014 г. №384 в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

К Государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и

успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные утвержденным директором колледжа рабочим учебным планом.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня качества подготовки выпускника требованиям ФГОССПО, дополнительным требованиям к выпускнику по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и готовности выпускника к профессиональной деятельности. Государственная итоговая аттестация позволяет оценить уровень развития следующих обобщенных профессиональных компетенций выпускника:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

ВПД 1

Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовления 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.

ВПД 2

Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД 3

Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ВПД 4

Организация процесса приготовления и приготовления 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 во оформлении.

ВПД 5

Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 **Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

- ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Видом государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом является защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в форме дипломной работы.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом: -

на выполнение ВКР – 4 недели;

- на защиту ВКР отводится 2 недели.

Тематика выпускной квалификационной работы должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы выпускных квалификационных работ должны подбираться по предложениям (заказам) предприятий, организаций отрасли, разрабатываться преподавателями по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания или могут быть предложены студентами при условии обоснования целесообразности разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны обсуждаться на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин и утверждаться приказом директора, согласованием работодателей.

По структуре, ВКР состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от темы выпускной квалификационной работы.

Индивидуальное задание, разработанное руководителем выпускной квалификационной работы по утвержденной теме, где в соответствующих разделах формулируются конкретные требования применительно к общей тематике данной выпускной квалификационной работы. Задание на выпускную квалификационную работу рассматривается цикловой комиссией технологических дисциплин, подписывается председателем цикловой комиссии и колледжа.

Методические рекомендации по выполнению ВКР 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные преподавателями выпускающей

цикловой комиссией технологических дисциплин.

Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заместителя директора по УПР.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет заместитель директора по УПР, председатель цикловой комиссии и руководитель ВКР.

Руководитель ВКР проводит консультации студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным календарным планом студента.

Завершающим этапом выполнения ВКР является предзащита. Ее целью является соблюдение студентами всех требований при оформлении ВКР. Предзащита проводится при 100% -ной готовности ВКР. Работы, не прошедшие предзащиту, к защите не допускаются.

ВКР выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником передается руководителю ВКР для заключительного просмотра. Заместитель директора по УПР ставит подписи на титульном листе. Научный руководитель пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите ВКР. Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника на дипломном проекте является основанием для допуска студента к рецензированию ВКР.

Дипломная работа вместе с заданием, приложениями и письменным отзывом руководителя ВКР предъявляются студентом на просмотр на заседании цикловой комиссии.

Решением цикловой комиссии в соответствии с приказом директора колледжа об утверждении рецензентов ВКР студент передает выполненную дипломную работу на рецензию.

Рецензирование выполненных ВКР осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, а также преподавателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию по теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости ВКР;
- оценку ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии недопускается. В время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

Допуск ГИА оформляется приказом директора колледжа на основании результатов учебной деятельности, прохождения учебной, производственной, преддипломной практики и готовности ВКР.

Для проведения защиты ВКР создается государственная экзаменационная комиссия численностью не менее 5 человек согласно Положению о ГИА выпускников СПО.

В состав ГЭК специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания входят:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии;
- преподаватели специальных дисциплин.

Состав ГЭК является единым для всех форм обучения по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.

Процедура ИГА включает доклад студента (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Заседание ГЭК протоколируется. В протокол записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, всеми членами.

При оценке «неудовлетворительно» студент получает академическую справку установленного образца. ГЭК принимает решение о возможности повторной защиты студентом той же ВКР, либо признать целесообразным закрепление за ним нового задания на ВКР и определить срок новой защиты, но не ранее, чем через год.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом директора колледжа.

Проверка уровня профессиональной подготовленности студента осуществляется через ответы на дополнительные вопросы по теме ВКР. В Приложении приведен примерный перечень дополнительных теоретических вопросов на защите ВКР с указанием учебных дисциплин.

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются: -
сообщение (доклад) по теме ВКР;

- ответы на вопросы; -
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;

Критерии оценки

При проведении ГИА (защиты ВКР) необходимо учитывать следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин;

- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;

- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;

- обоснованность, четкость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;

- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы;

Уровень знаний студента определяется следующими оценками:

- «отлично»; -
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;

-«неудовлетворительно».

Оценка«отлично»ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подпись выпускника, руководителя ВКР и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

- на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

- во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР.

Оценка«хорошо»ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подпись выпускника, руководителя ВКР и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленной на защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

- на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;

- возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

Оценка «удовлетворительно» ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подпись выпускника, руководителя ВКР и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;

- на поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны неполные, слабо аргументированные ответы;

- неданы ответы на некоторые вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин;
- отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в том случае, если:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;
- доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;
- студент не понимает вопросов по тематике данной ВКР и не знает ответы на теоретические вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин.

При выставлении общей оценки за выполнение и защиту ВКР комиссия учитывает отзыв руководителя проекта о ходе работы студента над темой и оценку ВКР рецензентом.

7.2. Фонды оценочных средств

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям ППС СЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП.
2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ОПОП (заданий для контрольных работ, вопросов для

коллоквиумов, тематикидокладов, эссе, рефератов и т.п.).

3. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ОПОП (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

4. Программы проведения практических занятий по дисциплинам учебного плана.

5. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.

6. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.

7. Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

8. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Контроль оценки освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля оценки
Организовать подготовку и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Экзамен по модулю.
Организовать подготовку и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Экзамен по модулю.
Организовать подготовку и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Экзамен по модулю.
Организовать подготовку и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Экзамен по модулю.
Организовать подготовку и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических занятий. Зачеты по учебной и производственной практике. Экзамен по модулю.

Контроль оценки освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	экспертная оценка защиты рефератов (презентаций)
	анализ динамики успеваемости
	оценка выполнения творческих работ анализ характеристик производственной практики

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Оценка соблюдения временных нормативов в выполнении задания наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ экспертная оценка работы на практике
	Наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ зачет по учебной практике и по разделу профессионального модуля
	оценка заполнения рефлексивной карты экспертная оценка работы на производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	оценка решения ситуационных задач оценка результатов деловой игры наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ
	Наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ оценка решения ситуационных задач оценка результатов деловой игры экспертная оценка работы на производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оценка выполнения рефератов (презентаций)
	оценка результатов контрольных работ по темам МДК собеседование
	оценка результатов контрольных работ по темам МДК наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ анализ характеристики с производственной практики
	Наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ экспертная оценка защиты рефератов (презентаций)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка защиты рефератов (презентаций)
	Наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ экспертная оценка работы на производственной практике
	Экспертная оценка защиты рефератов (презентаций) оценка выполнения практических занятий
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ наблюдение за ходом деловой игры экспертная оценка работы на производственной практике
	Оценка результатов деловой игры оценка решения ситуационных задач анализ характеристики с производственной практики
	Наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ. Экспертная оценка работы на производственной практике
ОК 7. брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Оценка заполнения рефлексивной карты оценка индивидуальных собеседований оценка результатов деловой игры
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка результатов контрольных работ по темам МДК оценка заполнения рефлексивной карты
	Наблюдение за действиями в ходе выполнения лабораторных работ экспертная оценка защиты рефератов (презентаций)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка результатов контрольных работ по темам МДК зачет по учебной практике и по разделу профессионального модуля анализ характеристики с производственной практики оценка участия обучающихся в семинарах, мастер-классах и т.д.

8. Приложения:

Приложение 1. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин

Приложение 2. Рабочие программы дисциплин по специальности

Приложение 3. Рабочие программы модулей, учебной и производственной практик по специальности

Приложение 1

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Аннотация ОУД.01 Русский язык

1. Цель учебной дисциплины:

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

- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

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

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

- применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение

уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

Дисциплина «Русский язык» (ОУД.01) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Русский язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины «Русский язык» студенты используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Культура речи», «Иностранный язык» на предыдущем уровне образования.

Освоение дисциплины «Русский язык» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Русский язык и культура речи», «Иностранный язык», «История», а также курсов по выбору студентов.

3. Требования к результатам освоения содержания 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; аудирование и чтение;

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

- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе

представленных в электронном виде на различных информационных носителях; говорение и письмо

- 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, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и 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.

ОУД.02 Литература

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;

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 произношения;

• 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.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **270** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - **180** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **90** часов.

5. Форма промежуточной аттестации: экзамен

Аннотация

ОУД. 03 Иностранный язык (английский)

1. Цель дисциплины: развитие сформированной в основной школе иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности таких ее составляющих как: речевая, языковая, социокультурная и учебно- познавательная.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Иностранный язык» (ОУД. 02) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

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

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

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 переспрос и словарные замены в процессе устноречевого 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 (видо-временные, неличные и неопределенно-личные 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 и 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 словарь, текстовые опоры различного рода (сноски, комментарии, схемы, таблицы).

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **231** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **154** часа;

самостоятельной работы обучающихся - **77** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Аннотация

ОУД.04 Математика

1. Цель дисциплины: изучения математики является: получение обучающимися необходимых знаний и приобретение практических умений в области математики, усвоения внутрипредметных и межпредметных связей с физикой, информатикой, экономикой.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл как общеобразовательная профильная дисциплина.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление:

- о социальных, культурных и исторических факторах становления математики - о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления;

- о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;

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

- о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей;

уметь:

- владеть методами доказательств и алгоритмов решения;

умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

- владеть основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

- распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры;

- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- применять полученные знания при решении различных задач;

знать:

- основные понятия, идеи и методы математического анализа;

- основы логического, алгоритмического и математического мышления

- 4. Рекомендуемое количество** часов на освоение программы:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **351** часа,
из них: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **234** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **117** часов.
- 5. Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

Аннотация
ОУД.05 История

1. Цель дисциплины: формирование исторического мышления как основы формирования гражданской идентичности ценностно-ориентированной личности.

- воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

- развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира,

определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и

принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

- освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о

месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

- овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

- формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ:

Дисциплина «История» (ОУД.03) относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «История» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины учащиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Обществознание», «География».

Освоение дисциплины «История» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.01 «Основы философии», ОГСЭ.05 «Социальной психологии»,

профессионального цикла (ОП.00): дисциплин (ОПД.06) «Экономика организации», (ОПД.10) «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», (ОПД.11) «Правовые основы профессиональной деятельности».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности
- оценивание усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор
- формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера.

- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- управление поведением партнёра точно выражать свои мысли (контроль, коррекция, оценка действий партнёра умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли).

- Целеполагание (постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно).

- Планирование (определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий).

- Оценка (выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения).

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

уметь:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);

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

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

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

- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

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

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

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

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

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

знать/понимать:

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

- периодизацию всемирной и отечественной истории;

- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

- основные исторические термины и даты; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

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

- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **201** часов,
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **134** часов;
самостоятельной работы обучающихся - **67** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация

ОУД.06 Физическая культура

1. Цель учебной дисциплины:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина «Физическая культура» (ОУД.05) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

Знать \ понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- 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.

- 4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**
максимальной учебной нагрузки обучающихся - **175** часов,
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **117** часов;
самостоятельной работы обучающихся - **58** часов.
- 5. Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

Аннотация

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

1. Цель дисциплины: формирование систематизированных знаний по основам безопасности жизнедеятельности

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» (ОУД.06) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и относится к обязательной части.

Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающие используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Биология», «История», «Физическая культура».

Освоение дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является необходимой для формирования культуры безопасности жизнедеятельности.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- формирование основ гражданской идентичности личности
- способность к мобилизации сил и энергии;
- способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы здорового образа жизни и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту; альтернативной гражданской службы;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;
- уметь выполнять последовательно действия при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;
- действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!» и комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей, ценностей и продуктов питания в случае эвакуации населения;

- применять элементарные способы самозащиты в конкретной ситуации криминогенного характера;
- правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- ориентироваться на местности, подавать сигналы бедствия, добывать огонь, воду и пищу в случае автономного существования в природной среде;
- правильно пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, индивидуальной медицинской аптечкой);
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
 - вести здоровый образ жизни;
 - правильно действовать в опасных и чрезвычайных ситуациях;
 - уметь пользоваться бытовыми приборами, лекарственными препаратами и средствами бытовой химии, бытовыми приборами экологического контроля качества окружающей среды и продуктов питания;
 - соблюдать общие требования безопасности при пользовании транспортными средствами, при нахождении на улице, правила поведения на воде, меры пожарной и инфекционной безопасности;
 - оказывать первую медицинскую помощь в неотложных ситуациях;
 - вызывать (обращаться за помощью) в случае необходимости соответствующие службы экстренной помощи.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **105** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **70** часов; самостоятельной работы обучающихся - **35** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Аннотация.

ОУД. 08 Астрономия

Основной целью курса является обновление требований к уровню подготовки выпускников, отражающее важнейшую особенность педагогической концепции государственного стандарта— переход от суммы «предметных результатов» (то есть образовательных результатов, достигаемых в рамках отдельных учебных предметов) к межпредметным и интегративным результатам. Такие результаты представляют собой обобщенные способы деятельности, которые отражают специфику не отдельных предметов, а ступеней общего образования. В государственном стандарте они зафиксированы как общие учебные умения, навыки и способы человеческой деятельности, что предполагает повышенное внимание к развитию межпредметных связей курса физики.

На основании требований Государственного образовательного стандарта 2004 г. в содержании рабочей программа по астрономии предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения**:

- Приобретение знаний и умений для использования в практической деятельности и повседневной жизни;
- Овладение способами познавательной, информационно-коммуникативной и рефлексивной деятельностью;
- Освоение познавательной, информационной, коммуникативной, рефлексивной компетенций.

Обоснование актуальности и идея курса

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов

деятельности. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики деловых игр, проблемных дискуссий, поэтапного формирования умения решать задачи.

На ступени полной, средней школы задачи учебных занятий (в схеме - планируемый результат) определены как закрепление умений разделять процессы на этапы, звенья, выделять характерные причинно-следственные связи, определять структуру объекта познания, значимые функциональные связи и отношения между частями целого, сравнивать, сопоставлять, классифицировать, ранжировать объекты по одному или нескольким предложенным основаниям, критериям. Принципиальное значение в рамках курса приобретает умение различать факты, мнения, доказательства, гипотезы, аксиомы.

Система заданий призвана обеспечить тесную взаимосвязь различных способов и форм учебной деятельности: использование различных алгоритмов усвоения знаний и умений при сохранении единой содержательной основы курса, внедрение групповых методов работы, творческих заданий, в том числе методики исследовательских проектов.

Спецификой учебной проектно-исследовательской деятельности является ее направленность на развитие личности, и на получение объективно нового исследовательского результата.

Цель учебно-исследовательской деятельности — приобретение учащимися познавательно-исследовательской компетентности, проявляющейся в овладении универсальными способами освоения действительности, в развитии способности к исследовательскому мышлению, в активизации личностной позиции учащегося в образовательном процессе.

Модульный принцип позволяет не только укрупнить смысловые блоки содержания, но и преодолеть традиционную логику изучения материала — от единичного к общему и всеобщему, от фактов к процессам и закономерностям. В условиях модульного подхода возможна совершенно иная схема изучения физических процессов «всеобщее — общее — единичное».

Акцентированное внимание к продуктивным формам учебной деятельности предполагает актуализацию информационной компетентности учащихся: формирование простейших навыков работы с источниками, (картографическими и хронологическими) материалами. В требованиях к выпускникам старшей школы ключевое значение придается комплексным умениям по поиску и анализу информации, представленной в разных знаковых системах (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд), использованию методов электронной обработки при поиске и систематизации информации.

Специфика целей и содержания изучения астрономии на профильном уровне существенно повышает требования к рефлексивной деятельности учащихся: к объективному оцениванию своих учебных достижений, поведения, черт своей личности, способности и готовности учитывать мнения других людей при определении собственной позиции и самооценке, понимать ценность образования как средства развития культуры личности.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера (на базе кабинета медиапрограмм с интерактивной доской).

Компетентностный подход определяет следующие особенности предъявления содержания образования: оно представлено в виде трех тематических блоков, обеспечивающих формирование компетенций. В первом блоке представлены дидактические единицы, обеспечивающие совершенствование навыков научного познания. Во втором — дидактические единицы, которые содержат сведения по теории физики. Это содержание обучения является базой для развития познавательной компетенции учащихся. В третьем блоке представлены дидактические единицы, отражающие историю развития физики обеспечивающие развитие учебно-познавательной и рефлексивной компетенции. Таким образом, календарно-тематическое

планирование обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Личностная ориентация образовательного процесса выявляет приоритет воспитательных и развивающих целей обучения. Способность учащихся понимать причины и логику развития физических процессов открывает возможность для осмысленного восприятия всего разнообразия мировоззренческих, социокультурных систем, существующих в современном мире. Система учебных занятий призвана способствовать развитию личностной самоидентификации, гуманитарной культуры школьников, их приобщению к современной физической науке и технике, усилению мотивации к социальному познанию и творчеству, воспитанию личностно и общественно востребованных качеств, в том числе гражданственности, толерантности.

Деятельностный подход отражает стратегию современной образовательной политики: необходимость воспитания человека и гражданина, интегрированного в современное ему общество, нацеленного на совершенствование этого общества. Система уроков сориентирована не столько на передачу «готовых знаний», сколько на формирование активной личности, мотивированной к самообразованию, обладающей достаточными навыками и психологическими установками к самостоятельному поиску, отбору, анализу и использованию информации. Это поможет выпускнику адаптироваться в мире, где объем информации растет в геометрической прогрессии, где социальная и профессиональная успешность напрямую зависят от позитивного отношения к новациям, самостоятельности мышления и инициативности, от готовности проявлять творческий подход к делу, искать нестандартные способы решения проблем, от готовности к конструктивному взаимодействию с людьми.

Место курса в образовательном процессе

В учебном плане для реализации программы «Астрономия 11 класс», Б. А. Воронцов-Вельяминов, Е.К. Страут отводится 36 часов, 1 час в неделю.

Содержание курса

I. Введение в астрономию (2 ч)

Предмет астрономии (что изучает астрономия, роль наблюдений в астрономии, связь астрономии с другими науками, значение астрономии).

II. Практические основы астрономии (6 ч)

Звездное небо (что такое созвездие, основные созвездия). Изменение вида звездного неба в течение суток (небесная сфера и ее вращение, горизонтальная система координат, изменение горизонтальных координат, кульминации светил). Изменение вида звездного неба в течение года (экваториальная система координат, видимое годичное движение Солнца, годичное движение Солнца и вид звездного неба). Способы определения географической широты (высота Полюса мира и географическая широта места наблюдения, суточное движение звезд на разных широтах, связь между склонением, зенитным расстоянием и географической широтой). Основы измерения времени (связь времени с географической долготой, системы счета времени, понятие о летосчислении).

III. Строение солнечной системы (7 ч)

Видимое движение планет (петлеобразное движение планет, конфигурации планет, сидерические и синодические периоды обращения планет). Развитие представлений о Солнечной системе (астрономия в древности, геоцентрические системы мира, гелиоцентрическая система мира, становление гелиоцентрического мировоззрения). Законы Кеплера - законы движения небесных тел (три закона Кеплера), обобщение и уточнение Ньютоном законов Кеплера (закон всемирного тяготения, возмущения, открытие Нептуна, законы Кеплера в формулировке Ньютона). Определение расстояний до тел Солнечной системы и размеров небесных тел (определение расстояний по параллаксам светил, радиолокационный метод, определение размеров тел Солнечной системы).

IV. Физическая природа тел солнечной системы (8ч)

Система "Земля - Луна" (основные движения Земли, форма Земли, Луна - спутник

Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны! (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы). Планеты земной группы (общая характеристика атмосферы, поверхности). Планеты-гиганты (общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца). Астероиды и метеориты (закономерность в расстояниях планет от Солнца и пояс астероидов, движение астероидов, физические характеристики астероидов, метеориты). Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки).

V. Солнце и звезды (5 ч)

Общие сведения о Солнце (вид в телескоп, вращение, размеры, масса, светимость, температура Солнца и состояние вещества на нем, химический состав). Строение атмосферы Солнца (фотосфера, хромосфера, солнечная корона, солнечная активность). Источники энергии и внутреннее строение Солнца (протон - протонный цикл, понятие о моделях внутреннего строения Солнца). Солнце и жизнь Земли (перспективы использования солнечной энергии, коротковолновое излучение, радиоизлучение, корпускулярное излучение, проблема "Солнце - Земля"). Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд). Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма "спектр-светимость", соотношение "масса-светимость", вращение звезд различных спектральных классов). Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определение масс звезд из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие физические переменные звезды, новые и сверхновые).

VI. Строение и эволюция Вселенной (7 ч)

Наша Галактика (состав - звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля; строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней; радиоизлучение). Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары). Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза "горячей Вселенной", космологические модели Вселенной). Происхождение и эволюция звезд (возраст галактик и звезд, происхождение и эволюция звезд). Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет). Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

Требования к уровню подготовки учащихся 10 класса (базовый уровень)

должны знать:

смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорное тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое и реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;

определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические

характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;

смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Лавуазье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна;

должны уметь:

использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;
выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;
приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;

решать задачи на применение изученных астрономических законов;

осуществлять самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах;

владеть компетенциями: коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, ценностно-ориентационной, смыслопоисковой, и профессионально-трудового выбора.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **54** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **36** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **18** часов.

Аннотация

ОУД.09 Информатика

1. Цель дисциплины: получение студентами базовых знаний по теории информации, основам вычислительной техники и информационных технологий, выработка практических навыков использования разнообразных программных сред, представляющих пользователю набор функциональных и сервисных возможностей.

2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: Дисциплина «Информатика» (ОУД.07) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Изучение дисциплины «Информатика и ИКТ» основано на знании студентами материалов дисциплин «Математика», «Информатика и ИКТ» на предыдущем уровне.

Освоение дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности». Полученные знания необходимы студентам при подготовке и выполнении лабораторных и практических занятий для всех последующих курсов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;

- определение существенных характеристик изучаемого объекта; самостоятельный выбор критериев для сравнения, сопоставления, оценки и классификации объектов;

- создание идеальных и реальных моделей объектов, процессов, явлений, в том числе с использованием мультимедийных технологий;

- поиск, выделение и оценка информации по заданной теме в источниках различного типа;

- использование мультимедийных ресурсов и компьютерных технологий для обработки, передачи, систематизации информации, создания баз данных, презентации результатов познавательной и практической деятельности;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- соблюдение требований информационной безопасности, информационной этики и права;
- осуществление осознанного выбора путей продолжения образования или будущей профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный, единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

уметь:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - эффективной организации индивидуального информационного пространства;
 - автоматизации коммуникационной деятельности;
 - эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **150** часов,
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **100** часов;
самостоятельной работы обучающихся - **50** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
ОУД. 10 Химия

1. Цель дисциплины: Формирование знаний о химической составляющей естественно-научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина «Химия» (ОУД. 09) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Химия» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины «Химия» обучающиеся используют знания, умения, навыки и способы деятельности сформированные в ходе изучения предметов «Физика», «Математика», «Иностранный язык», «Биология».

Освоение дисциплины «Химия» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности.
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации
- знаково-символические
- моделирование
- анализ с целью выделения признаков (существенных, несущественных)
- синтез как составление целого из частей, восполняя недостающие компоненты;
- подведение под понятие, выведение следствий;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование.
- формулирование проблемы;
- определение цели, функций участников, способов взаимодействия.
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации.
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно.
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата;
- составление плана и последовательности действий, выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

В результате изучения дисциплины студент должен

Уметь:

- работать с веществами, химической природы;
- выполнять простые химические опыты;
- проводить химические реакции;
- составлять формулы химических соединений;

Знать:

- периодическую таблицу и химические элементы, входящие в неё;
- основные законы химии;
- относительную атомную массу каждого химического элемента;
- формулы химических соединений;
- основные химические понятия, существующие в химии;

- 4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**
максимальной учебной нагрузки обучающихся - **201** час,
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **134** часа;
самостоятельной работы обучающихся - **67** часов.
- 5. Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

ОУД.11 Биология

1. Цель дисциплины: формирование знаний о биологических объектах, закономерностях; места и роли человека в природе; об эволюции органического мира.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: Дисциплина «Биология» (ОУД.13) входит в общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и относится к обязательной части. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Биология» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Освоение учебной дисциплины «Биология» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении предметов «Химия», «Физика», «География» в основной школе. Одновременно сам предмет биологии является базовым для изучения дисциплин «Экологические основы природопользования».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения, формирование основ гражданской идентичности личности;
- формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение информации;
- анализ с целью выделения признаков;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- построение логической цепи рассуждений;
- доказательство;
- формулирование проблемы;
- самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено учащимися, и того, что ещё неизвестно;
- определение последовательности промежуточных целей с учётом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- выделение и осознание учащимися того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

В результате изучения обучающийся должен:

знать:

- признаки биологических объектов;
- сущность биологических процессов;

уметь:

объяснять:

- общность происхождения и эволюцию растений и животных; роль различных организмов в жизни человека и собственной деятельности;
 - взаимосвязи организмов и окружающей среды; роль биологического разнообразия в сохранении биосферы; необходимость защиты окружающей среды;
 - место и роль человека в природе; взаимосвязи человека и окружающей среды;
- проводить простые биологические исследования:*
- рассматривать на готовых микропрепаратах и описывать биологические объекты;

- выявлять изменчивость организмов, приспособление организмов к среде обитания, типы взаимодействия популяций разных видов в экосистеме;
 - сравнивать биологические объекты;
 - анализировать и оценивать влияние факторов окружающей среды, последствий деятельности человека в экосистемах;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- соблюдения мер профилактики заболеваний; вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания), инфекционных и простудных заболеваний;
 - рациональной организации труда и отдыха, соблюдения правил поведения в окружающей среде.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **162** часа,
в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **108** часов;
самостоятельной работы обучающихся - **54** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация ОУД.12 Физика

1.Цель дисциплины: формирование научного мировоззрения, представления о современной картине мира, освоение основных приемов и методов познавательной деятельности, необходимых современному квалифицированному специалисту области техники и производства.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ:

Учебная дисциплина «Физика» (ОУД10) является профильной, относится к обязательной части и входит в состав общеобразовательного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Аннотация составлена на основании примерной программы учебной дисциплины «Физика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования ФГУ «ФИРО» Минобрнауки России 2015.

Для освоения дисциплины «Физика» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов: «Физика», «Биология», «Химия», на предыдущем уровне образования.

Дисциплина «Физика» составляет основу теоретической подготовки, должна дать студентам глубокие знания в области тех явлений и законов физики, которые необходимы для изучения ряда смежных дисциплин («Биология», «Химия»).

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общеучебных универсальных действий:

- мотивация учения;
- формулирование познавательной цели при изучении физических законов, процессов и явлений;
- поиск и выделение информации из различных источников информации и современных информационных технологий;
- инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- моделирование процессов;
- анализ и синтез процессов и явлений;
- доказательство;
- выдвижение гипотез и их обоснование;

- выделение и осознание студентами того, что уже усвоено и что ещё подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;
- формулирование и обсуждение проблем естественнонаучного содержания; за защиту окружающей среды;
- использование знаний для обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

уметь:

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; изучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать ещё неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях. применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
 - для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникаций связи;
 - оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды;
 - рационального природопользования и защиты окружающей среды.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **77** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **51** час;

самостоятельной работы обучающихся - **26** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Аннотация

ОГСЭ.01 Основы философии

1. Цель дисциплины: дать представление о предмете философии и значении философского знания в современной культуре, понятие об исторических типах философии, концепциях и направлениях философской мысли, воспитывать культуру разумного мышления.

2. Место дисциплины в структуре ППСЗ:

Дисциплина «Основы философии» (ОГСЭ.01) относится к базовой части общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплин «Естествознание», «История», «География», «Обществознание», «Основы социологии и политологии».

Освоение дисциплины «Основы философии» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла: ОГСЭ.02 «Истории», общепрофессиональных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на освоение следующих общих компетенций, включающих в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себе ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате изучения дисциплины студент должен

уметь:

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

знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картины мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 72 часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 24 часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация

ОГСЭ.02 История

1.Цель дисциплины: формирование целостной исторической картины мира, мировоззренческой позиции, знаний об особенностях и закономерностях российского исторического процесса и месте России в мировом сообществе.

2.Место дисциплины в структуре ППСЗ:

Дисциплина «История» (ОГСЭ.02) относится к базовой части общего гуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Для освоения дисциплины учащиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Обществознание», «География», «История». Освоение дисциплины «История» является основой для последующего изучения дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОГСЭ.01 «Основы философии».

3.Требования к результатам освоения дисциплины

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем **знать/понимать:**

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

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

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического 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 актов мирового регионального значения.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **72** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **48** часов;

самостоятельной работы обучающихся – **24** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский)

1. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина «Иностранный язык» (ОГСЭ 03) относится к обязательной части и входит в состав общегуманитарного и социально-экономического цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для успешного изучения дисциплин профессионально направленного модуля.

2. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате изучения дисциплины студент должен

уметь:

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты;

- профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **243** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **162** часа;

самостоятельной работы обучающихся – **81** час.

4. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация
ОГСЭ.04 Физическая культура

1. Цель учебной дисциплины:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

Дисциплина «Физическая культура» (ОГСЭ.04) входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

уметь:

- адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, сраховки и самостраховки;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

знать\понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

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

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

- организации и поведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **243** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **162** часа;

самостоятельной работы обучающихся – **81** час.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет и дифференцированный зачет.

ОГСЭ.05.Родная литература

Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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 произношения;
 - аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
 - писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;

В результате освоения дисциплины обучающийся 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;

2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ: входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **292** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **195** часов;

самостоятельной работы обучающихся - **97** часов

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Математический и общий естественнонаучный цикл

Аннотация

ЕН.01 Математика

1. Цель дисциплины: дать студентам базовые знания, навыки, терминологию, ознакомление с основными математическими понятиями и практическим применением.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ:

Учебная дисциплина «Математика» является математической и общей естественнонаучной дисциплиной, в части профессионального цикла (ЕН.01).

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1),
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2),
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3),
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4),
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5),
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 6.
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК 7),
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8),
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9),
- исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10).

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен **уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

знать:

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

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **96** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **64** часа; самостоятельной работы обучающихся – **32** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Цель дисциплины: систематизация экологических знаний и изучение основ природопользования с экологической точки зрения, экологическое воспитание.

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ:

Дисциплина «Экологические основы природопользования» относится к базовой части математического и естественно-научного цикла (ЕН.02)

Для освоения дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающиеся используют знания, умения и навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Биология», «География».

уметь:

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

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования;

- методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

- природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.

Коды формируемых компетенций: ОК 1 -10, ПК 1.1. – 1.3, ПК 2.1 – 2.3, ПК3.1 – 3.4, ПК 4.1 – 4.4, ПК 5.1 – 5.2, ПК 6.1 – 6.5.

3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - **48** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **32** часа;

самостоятельной работы обучающихся – **16** часов.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация
ЕН.03 Химия

1. Область применения рабочей программы

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

2. Место учебной дисциплины в ППССЗ: естественнонаучный цикл.

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

Программа ориентирована на достижение следующих **целей:**

• Освоение знаний о химической составляющей естественно-научной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

• Владение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

• Развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

• Воспитание убежденности позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к собственному здоровью и окружающей среде;

• Применение полученных знаний и умений для безопасного использования веществ и материалов в быту, на производстве, в сельском хозяйстве, для решения практических задач в повседневной жизни, для предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде.

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

• применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

• использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

• описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

• проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

• использовать лабораторную посуду и оборудование; • выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

• проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

• выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

• соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

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

• основные понятия и законы химии;

• теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

• понятие химической кинетики и катализа;

• классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

• окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

• гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

• тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

• характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

• свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

• дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

• роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

• основы аналитической химии;

• основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

• назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

• методы и технику выполнения химических анализов;

• приемы безопасной работы в химической лаборатории.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **168** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **112** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **56** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Коды формируемых компетенций: ОК 1 – 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2.

II.00 Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения программы

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

уметь:

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

знать:

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

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **117** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **39** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация

ОП.02. Физиология питания

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

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

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

уметь:

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

знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **50** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа, самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

Аннотация

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Область применения программы

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

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

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **84** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **56** часов, самостоятельной работы обучающегося - **28** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет

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

Аннотация

ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

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

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

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

уметь:

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

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

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

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

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

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

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **163** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов, самостоятельной работы обучающегося - **21** час.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

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

Аннотация
ОП.05 Метрология и стандартизация

1. Область применения программы

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

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

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

уметь:

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

знать:

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часа,

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

Аннотация
ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»

1. Область применения программы

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

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

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

уметь:

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

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
 - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
 - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
 - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
 - право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
 - виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часа,

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

Аннотация

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1. Область применения программы

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

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

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

уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

знать:

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли;

- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда;

- стили управления, виды коммуникации;

- принципы делового общения в коллективе;

- управленческий цикл;

- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **102** часа,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **68** часов,

самостоятельной работы обучающегося – **34** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

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

Аннотация

ОП.08 Охрана труда

1. Область применения программы

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

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

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

уметь:

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

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

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

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

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

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

знать:

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

- обязанности работников в области охраны труда;

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

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часа,

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

Аннотация

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения программы

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

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

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

уметь:

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

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

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

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

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

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

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

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

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

Аннотация

ОП.10 Сертификация продукции и услуг общественного питания

Дисциплина **Сертификация продукции и услуг общественного питания** входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

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

- Основные термины и определения в области сертификация. Система сертификации. Схема сертификации. Сертификат соответствия. Заявление о соответствии. Знак соответствия;
- Обязательная сертификация. Добровольная сертификация;
- Правовые основы сертификации;
- Участники обязательной сертификации и их функции;
- Назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;
- Сертификация услуг. Схемы сертификации услуг;
- Сертификация систем качества и производств;
- Знаки соответствия, используемые в РФ. Знаки соответствия других государств;

- Штриховое кодирование

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **69** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **46** часов;

самостоятельной работы обучающегося **23** часа.

Формы промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация

ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания

1. Область применения программы

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

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

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

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

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствия;

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно - правовой базой;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;

- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно - правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества

продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **66** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **44** часа;

самостоятельной работы обучающегося **22** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация

ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности.

1. Область применения программы

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен**

уметь:

- планировать работу производства;

- организовать подготовку и проведение обслуживания различных мероприятий;

- проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия;

- разрабатывать программы встречи и организовать обслуживания туристов;

В результате освоения дисциплины обучающийся

знать:

- правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли;

- основы менеджмента и маркетинга;

- техническое оснащение предприятия питания;

- организацию производства и обслуживания в предприятиях питания;

- товароведную характеристику пищевых продуктов;

- экономику организации (предприятия);

- системы управления качеством на предприятиях питания;

- систему управления персоналом на предприятии питания;

- планировать и организовывать процесс производства продукции питания для различных категорий потребителей;

- национальные особенности питания народов различных стран;

- особенности русской, региональной и национальной кухни;

- виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **68** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **45** часов;

самостоятельной работы обучающегося **23** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация

ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности

1. Область применения программы

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- понятие психологии, психики;
- психические процессы и свойства личности;
- понятия этики и этикета;
- основные этические категории;
- основные принципы делового общения и делового этикета;
- правила профессионального общения;
- структуру общения;
- основные способы воздействия в общении;
- барьеры общения и способы их устранения;
- основы вербального и невербального общения;
- основные формы делового общения;
- приемы рефлексивного и нерефлексивного слушания.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **84** часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **56** часов;

Самостоятельной работы студента **28** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

Профессиональные модули

Аннотация

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Область применения программы

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

- иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **177** часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **118** часов;

Самостоятельной работы студента **59** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – кв. экзамен по ПМ.

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

Аннотация

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

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения программы

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

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

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора

- вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

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

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

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

Формируемые компетенции: ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **210** часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **140** часов;

Самостоятельной работы студента **70** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – кв. экзамен по ПМ.

Аннотация

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

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения программы

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

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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам:
 - для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;
 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

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

Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.

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

Технологический процесс приготовления супов национальной кухни.

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

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

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

4. Рекомендованное количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **348** часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **232** часа;

Самостоятельной работы студента **116** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – кв. экзамен по ПМ.

Аннотация

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

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Область применения программы

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **309** часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **206** часов;

Самостоятельной работы студента **103** часа.

5. Форма промежуточной аттестации – кв. экзамен по ПМ.

Аннотация

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

1. Область применения программы

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

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

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

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

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

Содержание МДК: Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению- оформлению, отпуску сладких блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных и горячих десертов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод /свежих, быстрозамороженных, сушёных, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси «льезон», «шарлотт»/ орехов и др. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протёртых с сахаром, земляники /садовой/ дробленной с сахаром и др. Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов /картофельного, кукурузного, модифицированных/; студнеобразователей /агара, пектина, желатина, а также фулцелларана, агароида/, пищевых кислот /лимонной, молочной, виннокаменной, 0-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей/; пищевых красителей /натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина/; пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов /сорбита, ксилита/ и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод /свежих, быстрозамороженных/, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Условия и сроки реализации. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод /свежих, замороженных, сушёных, консервированных/. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Ассортимент желированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок /сметаны/. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: мороженное с сиропом /вином/, парфе, мороженное- ассорти с плодами консервированными /свежими/, мороженное «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Условия и сроки реализации. Технология приготовления сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса; крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема- брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели; холодного

суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле; кофейного террина; ягодного террина; парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами; тирамису; чизкейка классического; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; бланманже миндального; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами. Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: суфле ванильное, пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами, гренки с плодами и ягодами, яблоки печёные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жаренные и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Условия и сроки реализации. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного; воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, гурьевской каши; снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом». Методы сервировки и подачи сложных десертов. Элементы оформления десертов. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству и оформлению десертов.

В результате освоения МДК.05.01 формируются компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **225** часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **150** часов;

Самостоятельной работы студента **75** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – кв. экзамен по ПМ.

Аннотация

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации.

МДК.06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании.

1. Область применения программы

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **351** час, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **234** часа;

Самостоятельной работы студента **117** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

МДК 06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания

При изучении дисциплины «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»

Обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Базовыми компетенциями:

БК 1. Проявлять способность к обучению и самообучению – готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации;

Знает: грамоту и счет, последовательность этапов повышения квалификации.

Умеет: использовать теоретические знания в практических целях, решать проблемы.

Приобретает навык: отвечать за качество труда и обучения.

Компетентен: в выборе способов и методов самообучения

БК 2. Общаться на формальном и неформальном уровнях, сотрудничать, работать в команде;

Знает: правила делового этикета; ролевое разделение труда при работе в группе.

Умеет: адекватно вести себя в различных производственных и жизненных ситуациях; отказаться от собственных предубеждений при принятии решений.

Приобретает навыки: планировать, организовывать и оценивать собственную деятельность.

Компетентен: в выборе ролевой позиции при обращении.

БК 3. Работать с различными источниками информации- искать, обрабатывать, хранить, и воспроизводить;

Знает: основные справочные и периодические издания, в которых можно найти интересующую информацию; компьютерные программы, используемые при работе с информацией.

Умеет: пользоваться персональным компьютером и средствами оргтехники; составлять информационные базы (картотеку, электронную), находить необходимую информацию, пользуясь различными каталогами.

Приобретает навыки: систематизации информации.

Компетентен: в выборе средств и способов поиска, сбора и применения информации.

БК 4. Мыслить критически, осуществлять целесообразную деятельность;

Знает: методы, как рассудить объективно и поступить логично, с учетом, как своей точки зрения, так и других мнений;

Умеет: использовать исследовательские методы; ставить перед собой вопросы; осуществлять планомерный поиск ответов; вскрывать причины и последствия фактов; вырабатывать точку зрения и отстаивать ее при помощи логических доводов; организовывать и осуществлять деятельность в соответствии с поставленной задачей.

Приобретает навыки: мыслить логично, действовать быстро

Компетентен: выполнять действия в соответствии с поставленной задачей.

БК 5. Вести себя эффективно в конкурентной среде - искать работу, заключать договор с работодателем, строить профессиональную карьеру.

Знает: способы поиска работы, источники информации о группе.

Умеет: составить резюме, пройти интервью с работодателем, заключить договор

Приобретает навыки: общения

Компетентен: в выборе способов поиска работы.

Профессиональными компетенциями

ПК 1. Подготовить зал к обслуживанию;

Знает: категории ресторанов, назначение торговых помещений, способы и нормативы расстановки столов.

Умеет: складывать салфетки. Сервировать стол

Приобретает навыки: правильного распределения обязанностей и движения официанта

Компетентен: организовать подготовку зала

ПК 2. Произвести инвентаризацию посуды, приборов, столового белья;

Знает: виды столовой посуды, приборов столового белья

Умеет: полировать посуду

Приобретает навыки: ведения документации

Компетентен: составлять заявки в сервисную и бельевую

ПК 3. Встречать и приветствовать гостей;

Знает: традиции, правила этикета

Умеет: распределять обязанности персонала,

Приобретает навыки: делового общения

Компетентен: встречать и приветствовать гостей

ПК 4. Принимать заказы от посетителей;

Знает: правила этикета, традиции, правила подачи меню

Умеет: презентовать блюда и напитки

Приобретает навыки: заполнения бланка счетов

Компетентен: выполнять прием заказа

ПК 5. Выполнять заказы;

Знает: алгоритм выполнения заказа

Умеет: подавать блюда различными способами

Приобретает навыки: работы с подносом, гуридоном

Компетентен: исполнять заказ

ПК 6. Выполнять расчет с посетителями;

Знает: правила этикета

Умеет: работать с ПК, специальными программами

Приобретает навыки: по заполнению документации

Компетентен: произвести расчет с гостями ресторана

ПК 7. Обслуживать различные банкеты и приемы;

Знает: виды банкетов

Умеет: подобрать наиболее удобный вид банкета по мероприятию

Приобретает навыки: распределение обязанностей персонала

Компетентен: принять заказ на проведение банкета

ПК 8. Работать с кассовым аппаратом, персональным компьютером.

Знает: правила приема заказа и расчета посетителей

Умеет: заполнять бланк счетов, банк реестра

Приобретает навыки: работы со специальными программами

Компетентен: принять заказ и подать счет посетителями

ПК 9. Составлять отчетную документацию

Знает: правила заполнения документации

Умеет: заполнять бланки счетов, бланки реестры

Приобретает навыки: работы со специальными программами

Компетентен: принять заказ и подать счет посетителям

Специальными компетенциями

СК 1. Расставлять столы в соответствии с видом обслуживания

Знает: нормативы расстановки столов

Умеет: рационально распределить мебель в торговом зале

Приобретает навыки: техника движения официанта

Компетентен: организовывать подготовку торгового зала к обслуживанию

СК 2. Выполнять предварительную или исполнительную сервировку столов

Знает: правила сервировки стола

Умеет: подготавливать предварительную сервировку и исполнительную сервировку стола

Компетентен: производить досервировку

Приобретает навыки: техника движения официанта

СК 3. Создавать гостеприимную атмосферу

Знает: правила этикета, традиции

Умеет: создавать благоприятную атмосферу

Приобретает навыки: общения, презентации

Компетентен: встречать гостей ресторана

СК 4. Приветствовать гостей на трех языках

Знает: правила этикета, традиции, порядок подачи меню

Умеет: встречать гостей, соблюдая правила этикета

Компетентен: принять заказ

Приобретает навыки: общения, презентации

СК 5. Давать кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню

Знает: правила этикета, традиции кулинарную характеристику блюд

Умеет: правильно подать и презентовать меню

Приобретает навыки: составления меню

Компетентен: презентовать меню

СК 6. Подавать блюда к столу, используя различные техники

Знает: правила этикета, традиции, алгоритм выполнения заказа, способы подачи блюд,

Умеет: выполнять подачу блюд, используя различные способы

Приобретает навыки: техника работы с подносом, с гуридоном

Компетентен: презентовать блюда

СК 7. Разливать напитки.

Знает: правила этикета, традиции, характеристику напитков алгоритм выполнения заказа, способы подачи напитков

Умеет: выполнять подачу напитков, используя различные способы

Приобретает навыки: техника работы с подносом, с гуридоном

Компетентен: презентовать напитки

СК 8. Работать в команде при обслуживании массовых торжеств

Знает: правила этикета, традиции

Умеет: подавать блюда и напитки, различными способами

Приобретает навыки: распределение обязанностей персонала

Компетентен: подготавливать зал к обслуживанию посетителей

СК 9. Заменять и убирать использованную посуду

Знает: правила переноски посуды, приборов

Умеет: убирать использованную посуду специальным способом

Приобретает навыки: работы с подносом

Компетентен: производить досервировку стола

СК 10. Заполнять бланки счетов в соответствии с требованиями ресторана

Знает: требования к заполнению бланков счета, отчетной документации, порядок подачи бланков счет и их оформление правила составления бланков заявок на получение посуды, приборов, столового белья, журнала регистрации, составление акта на бой/лом посуды, приборов, заполнение бланков реестра.

Умеет: производить расчет гостей, подавать бланк счета, соблюдая правила этикета

Приобретает навыки: работать со специальными программами на персональном компьютере

Компетентен: составлять заявки для повседневного обслуживания и банкетов, заполнять бланки реестра.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **123** часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **82** часов;

Самостоятельной работы студента **41** час.

Формы промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Аннотация

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

МДК.07.01 Технологи приготовления мучных кондитерских изделий

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

1. Область применения программы

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

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

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

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

иметь практический опыт:

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

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

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

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

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

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

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

- оценивал, качество готовых блюд.

Знать:

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

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

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

- правила проведения бракеража;

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

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

- требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **450** часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки **300** часов;

Самостоятельной работы студента **150** часов.

5. Форма промежуточной аттестации – кв. экзамен по ПМ.

ПДП Преддипломная практика

1. Цель практики: целью производственной (преддипломной) практики является сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы, закрепление и расширение знаний, полученных студентами за время теоретического обучения на основе практического участия в деятельности предприятий, организаций, учреждений, в формировании умения применять их в профессиональной деятельности, в расширении практических навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, а также необходимых общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Место практики в структуре ОПОП:

Производственная (преддипломная) практика входит в цикл ПДП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Аннотация разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

3. Требования к результатам освоения практики:

Процесс изучения производственной (преддипломной) практики направлен на формирование следующих компетенций: ОК1- 9, ПК 1.1.– 7.7.

В результате освоения производственной (преддипломной) практики обучающийся должен:

уметь:

- оценивать качество поступающего сырья и изготавливаемой продукции (организовывать контроль качества товаров при приемке, хранении и реализации, обеспечивать предприятие нормативной технической документацией по вопросам качества);
- характеризовать предприятие общественного питания (организационная структура, подчиненность, форма собственности, лицензирование продажи отдельных групп товаров).

знать:

- технологический процесс (основные схемы технологического процесса, применяемые на данном предприятии общественного питания, схема планировки зала, формы обслуживания клиентов, количество посадочных мест, режим работы предприятия, режимы и способы производства продукции на предприятии);
- систему обслуживания на предприятии;
- схемы организации производства и управления процессами закупки сырья;
- порядок государственного регулирования деятельности предприятий в сфере общественного питания;

4. Общая трудоемкость практики по очной форме обучения.

Производственная (преддипломная) практика – 144 часа (4 недели);

Форма аттестации – защита отчета по производственной (преддипломной) практики.

