

707-12,13

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Нижнекамский многопрофильный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством сети  
быстрого питания «Сели-Поели»  
- С.Т. Меньшикова

20 21 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НМК»

М.Н. Павлов

20 21 г.



## Основная профессиональная образовательная программа

**Уровень профессионального образования:**  
среднее профессиональное образование

**Образовательная программа:** программа  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность:** 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

**Форма обучения:** очная

**Квалификация выпускника:**  
техник-технолог

**Нормативный срок обучения:**  
на базе основного общего образования –  
3 года 10 месяцев;

г. Нижнекамск

## Содержание

	Стр.
1. Общие положения	3
1.1. Определение	3
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО	3
1.3. Общая характеристика ОПОП СПО	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
3. Требования к результатам освоения ОПОП СПО	5
4. Условия реализации ОПОП СПО	7
4.1. Требования к квалификации инженерно-педагогических работников, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	7
4.2. Требования к материально-техническим условиям реализации программы	7
4.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям.	8
4.4. Требования к организации и учебно-методическому обеспечению текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации, разработке соответствующих фондов оценочных средств	8
5. Методическая документация, определяющая содержание и организацию образовательного процесса	9
5.1. Учебный план	9
5.2. График учебного процесса	11
5.3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик	11

Приложение 1 – план учебного процесса;

Приложение 2 – пояснительная записка и вариативная часть;

Приложение 3 – график учебного процесса;

Приложение 4 – сводные данные по бюджету времени;

## 1. Общие положения

### 1.1. Определение:

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384), примерных программ по общеобразовательным дисциплинам, разработанным Федеральным институтом развития образования для использования при разработке рабочей программы (РП) среднего профессионального образования в части:

- компетентностно-квалификационной характеристики выпускника;
- содержания и организации образовательного процесса;
- ресурсного обеспечения реализации основной образовательной программы;
- государственной (итоговой) аттестации выпускников.

ОПОП СПО определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, график учебного процесса, аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей, обеспечивающие реализацию образовательной технологии.

### 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;

- Закон Республики Татарстан «Об образовании» от 22 июля 2013 года № 68-ЗРТ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированный Министерством юстиции РФ (рег. № 33234 от 23 июля 2014 года)

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ №37199 от 08.05.2015г.)

- Приказ от 05.06.2014 N 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 26 мая 2015 г. N 524 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г., № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями, внесенным приказами Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Минюстом России 7 марта 2014

г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Минюстом России 15 января 2015 г., регистрационный № 35545);

- Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 23 января 2014 г. № 36;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013 г.;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации и ФГАУ ФИРО №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 г. («Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03. 2015 г. № 06-259 «Рекомендации об организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»

- Устав Учреждения.

### ***1.3. Общая характеристика ОПОП СПО:***

1.3.1. Целью разработки ОПОП СПО является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данной специальности.

1.3.2. Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования на базе среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП по очной форме обучения составляет 7488 часов, и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента,

учебную практику – 14 недель,

производственную практику (по профилю специальности)– 14 недель,

производственную практику (преддипломная)– 4 недели;

промежуточную аттестацию – 5 недель;

государственную итоговую аттестацию – 6 недель.

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

### ***2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:***

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

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

2.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

## **3. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

**3.1. Выпускник, освоивший ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
<i>ВД 1</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>
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.
<i>ВД 2</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</i>
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
<i>ВД 3</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</i>
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.
<i>ВД 4</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i>
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.
<i>ВД 5</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</i>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<i>ВД 6</i>	<i>Организация работы структурного подразделения.</i>
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.
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

#### 4. Условия реализации ОПОП СПО

##### **4.1. Требования к квалификации инженерно-педагогических работников, обеспечивающих реализацию образовательного процесса:**

Реализация ППССЗ 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 учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

##### **4.2. Требования к материально-техническим условиям реализации программы:**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых и дипломных работ:

Кабинеты:

1. Социально-экономических дисциплин;
2. Иностранного языка;
3. Информационных технологий в профессиональной деятельности;
4. Экологических основ природопользования;
5. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории:

1. Химии;
2. Метрологии и стандартизации;
3. Микробиологии, санитарии и гигиены;
4. Учебный кулинарный цех;
5. Учебный кондитерский цех;

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал;
2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3. Стрелковый тир;

Залы:

1. Актный зал;
2. Библиотека с читальным залом с выходом в сеть Интернет;

Каждый кабинет должен иметь:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, мультимедийный проектор.

##### **4.3. Требования к информационным и учебно-методическим условиям:**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-

методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, видам практик. При реализации ОПОП по данной специальности колледж обеспечивает обучающимся свободный доступ к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных, мультимедийным информационным ресурсам, наглядным пособиям и др.). Для этих целей в колледже оборудованы два компьютерных класса и читальный зал с доступом в сеть Интернет.

Учебный фонд библиотеки сформирован в соответствии с учебным планом ОПОП, рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик. Обслуживание обучающихся осуществляется через библиотеку, читальный зал с числом посадочных мест – 16, семь из которых оснащено персональным компьютером с выходом в сеть Интернет. Все дисциплины реализуемой образовательной программы обеспечены основной литературой. Фонд библиотеки периодически обновляется с учетом сроков хранения литературы. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому профессиональному модулю (включая электронные базы периодических изданий). Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду. При проведении учебных практических занятий, организации самостоятельной работы, обучающиеся наряду с централизованно изданной учебной литературой используют разработанные преподавателями учебные пособия, методические указания, иные средства обучения и контроля знаний.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### ***4.4. Требования к организации и учебно-методическому обеспечению текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации, разработке соответствующих фондов оценочных средств:***

Оценка качества освоения ОПОП СПО включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется по двум основным направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин, МДК, видов практик;
- оценка компетенций обучающихся.

В качестве средств текущего контроля знаний используются контрольные работы, устные опросы, письменные работы, тестирование, просмотры учебно-творческих работ.

Формами промежуточной аттестации являются экзамены и дифференцированные зачёты.

В колледже разработаны критерии оценок промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и междисциплинарному курсу разработаны образовательным учреждением самостоятельно; до сведения обучающихся доводятся в течение первых двух месяцев обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы комплекты контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.



Комплекты контрольно-оценочных средств отображают требования ФГОС СПО по данной специальности, соответствуют целям и задачам ОПОП и её учебному плану.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, междисциплинарных курсов и практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющими установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Оценки выставляются по каждой дисциплине общеобразовательного, общепрофессионального, а также по каждому междисциплинарному курсу.

Оценки по разделам междисциплинарных курсов (дисциплинам, входящим в состав междисциплинарного курса) выставляются на основании учебного плана, утвержденного директором колледжа.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (дипломной работы) определяются колледжем на основании Положения о государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается заместителями директора, рассматривается на заседании Педагогического совета, согласовывается работодателем и утверждается директором колледжа. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## **5. Методическая документация, определяющая содержание и организацию образовательного процесса**

### **5.1. Учебный план:**

Учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработан для обучающихся на базе основного общего образования со сроком обучения 3 года 10 месяцев (Приложение 1).

Начало учебных занятий - 1 сентября и окончание в соответствии с графиком учебного процесса, общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году.

Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающихся не превышает 36 часов в неделю при максимальной нагрузке 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Продолжительность уроков 45 минут, при организации общепрофессионального и профессионального циклов группировка парами.

Учебным планом предусматривается проведение консультаций (групповых и индивидуальных) из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый год.

Все дисциплины, включенные в учебный план, по завершении освоения программы имеют промежуточную аттестацию в форме зачётов, дифференцированных зачётов, предусмотренных за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины.

Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (практика по профилю специальности) и преддипломная.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены по каждому виду практики, отражены в Положении об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих ОПОП СПО.

Учебная практика организована в учебно-производственных мастерских ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж», производственная (практика по профилю специальности) и преддипломная – на предприятиях города и района под руководством опытных наставников. При формировании вариативной части учебного плана учебное заведение руководствовалось целями и задачами ФГОС СПО, также компетенциями выпускника, указанными в ФГОС СПО.

Время, отведённое на вариативную часть в количестве 900 часов по согласованию с работодателями направлена на введение необходимой в реализации данной программы обще гуманитарного и социально-экономического цикла, на увеличение объема часов для отработки умений общепрофессионального цикла, введение необходимых дисциплин общепрофессионального цикла, на увеличение и расширение объема часов по ПМ, на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части и для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей (Приложение 2).

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный) за счёт времени, выделенного ФГОС, направленный на определение готовности выпускника к определённому виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов (теоретической части модуля), учебной и производственной практики. По его итогам возможно присвоение выпускнику определённой квалификации.

К Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования и присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания». При присвоении квалификации по рабочей профессии (ОК 016-94) выдается свидетельство о соответствующей квалификации – 16675 Повар по освоенной в рамках ППССЗ СПО рабочей профессии.

### **5.2. График учебного процесса:**

График учебного процесса соответствует положениям ФГОС СПО и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени. Разрабатывается ежегодно по каждой группе по всем реализуемым профессиям (Приложение 3).

Последовательность реализации ОПОП СПО (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, объем каникулярного времени) приводится в Сводных данных по бюджету времени (в неделях) (Приложение 4).

### **5.3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик:**

Аннотации представлены к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик обязательной и вариативной части ФГОС СПО. Аннотации позволяют получить представление о содержании самих рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик.

### 5.3.1. Аннотация к рабочим программам учебных дисциплин *ОУД.01 Русский язык и ОУД.02 Литература*

#### 1. Область применения программ:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входят в общеобразовательный цикл.

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

Содержание программ учебных дисциплин «Русский язык» и «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- 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 содержания учебных дисциплин «Русский язык» и «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

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

метапредметных:

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Содержание программы учебных дисциплин «Русский язык» и «Литература» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;

- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;

- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебных дисциплин «Русский язык» и «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

- личностных:

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

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

### 5.3.2. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОУД. 03 Иностранный язык*

#### 1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.

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

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* - расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- *социолингвистической* - совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- *дискурсивной* - развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- *социокультурной* - овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- *социальной* - развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- *стратегической* - совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- *предметной* — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Английский язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования. Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;
- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

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

- *личностных*:
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
  - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- *метапредметных*:
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• *предметных:*

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

### 5.3.3. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОУД. 04 Математика**

#### 1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

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

• *личностных:*

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- *метапредметных*:
  - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
  - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
  - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
  - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
  - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
  - целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;
- *предметных*:
  - сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
  - сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
  - владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
  - владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;
  - использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
  - сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
  - владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
  - сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире;



- применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

#### 5.3.4. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОУД.05 История*

##### 1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

##### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.

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

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

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

Цели освоения учебной дисциплины:

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

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

- личностных:
  - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
  - становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
  - готовность к служению Отечеству, его защите;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
  - метапредметных:
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
  - предметных:
- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

### 5.3.5. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОУД.06 Физическая культура**

#### 1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- *личностных:*

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- *метапредметных:*
  - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
  - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
  - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
  - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
  - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
  - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- *предметных:*
  - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
  - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
  - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

### 5.3.6. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности*

#### 1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

#### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.

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

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

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

#### Цели освоения учебной дисциплины:

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

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

#### личностных:

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

#### метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия

опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

### 5.3.7. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОУД. 09 Информатика*

#### 1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.

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

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

#### • личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

#### • метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
- предметных:
  - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
  - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
  - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
  - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
  - владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
  - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
  - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
  - владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
  - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
  - понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
  - применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

### 5.3.8. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОУД.10 Химия*

#### 1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;
- формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого химические знания;

- развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;
- приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

- личностных:
  - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
  - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химической компетенции в этом;
  - умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- метапредметных:
  - использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
  - использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
- предметных:
  - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
  - владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
  - владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
  - сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
  - владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
  - сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

### 5.3.9. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОУД.11 Биология*

#### 1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности:

19.02.10. Технология продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.



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

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

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

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других

заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

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

**метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

– способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

**предметных:**

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

– владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

– владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

– сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

– сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

5.3.10. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОУД. 01 Родная литература**

1. Область применения программы:

Программа может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности:

19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Куллану елкэсе: Бу программа урта һөнәри белем бирү уку йортларында Федераль дәүләт гомуми стандартларына нигезләнеп төзелгән төп һөнәри белем бирүче программаның бер өлеше булып тора.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП: входит в общеобразовательный цикл.

Төп һөнәри белем бирүче программаның структурасында фәннең урыны: фән гомуми белем бирү өлкәсенә керә.

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

Усвоение дисциплины «Родная литература» является условием компетентности будущих работников предприятий. Знание татарского языка, культуру татарского народа способствует овладению профессиональной терминологией на двух государственных языках, повышает культурный уровень обучающихся, позволяет приобщить к духовным ценностям татарского народа.

Цель курса — формирование у учащихся необходимого умения использования литературного языка в профессиональной деятельности и потребности дальнейшей самостоятельной работе с татарским языком.

Задача курса — научить уважать и любить татарский язык, читать и понимать татарские тексты, рассказы, свободно говорить и участвовать в разговоре, делать сообщения на профессиональную тематику, активно используя специальную лексику, приобрести грамотного составления текстов с профессиональной направленности, уметь писать тексты на свободные темы.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

В результате изучения дисциплины «Родная литература» учащиеся должны уметь:

- повысить общую культуру, уровень образованности и мышления;
- овладеть культурой общения на татарском языке в жизненно актуальных сферах деятельности, в том числе в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- развить коммуникативные способности, формировать психологическую готовность приемы общения на татарском языке.

В результате изучения дисциплины «Родная литература» учащиеся должны знать:

- язык - как средство общения, происхождение языка, Государственные языки в Татарстане, татарскую речь;
- профессиональную лексику.
- морфологию татарского языка;
- наречия (делать переводы, времена глаголов);
- функциональные стили татарского языка и их правильное применение;
- словосочетание и т.д.

Фәнне укытуда бурычлар һәм максатлар:

Рус телле балаларга татар телен укытуның төп максаты: укучыларны татарча аралашырга өйрәтү, татар теленең орфоэпик, орфографик, лексик, грамматик нигезләрен системалы рәвештә үзләштерү, телдән һәм язма сөйләм осталыгы һәм күнекмәләрен камилләштерү, татар теленә хөрмәт тәрбияләү, бу телнең дәүләт теле буларак әһәмияте зур булуына төшендерү.

Бирелә торган белем, осталык һәм күнекмәләренең күләме жәмгыятьтебезнең ижтимагый функцияләренә туры китереп билгеләнә. Төп идеясе - укытуның фәнни һәм гамәли нигездә оештырылуы, телне тирән белү, татар теле ярдәмендә үзара иркен аңлашу, уй-фикерләренә һәм хис – тойгыларынны дәрәс һәм төгәл итеп белдерү.

татар телен өйрәнүнең максатлары һәм бурычлары:

- татар теленнән алынган гамәли материалны (тел системасын) аңлап үзләштерүне һәм тел фәннен яхшы белүне тәэмин итү; гамәли тел материалларын хәтердә калдырып һәм тәрбияви максатны күздә тоткан хәлдә, телдәге сурәтләнү чараларын дәрәс һәм урынлы кулланып, грамоталы итеп һәм дәрәс каллиграфия белән яза белүләренә ирешү, идея дәрәжәсенә югары булуын тәэмин итү, текст өстендә эшләү күнекмәләрен камилләштерү, үзенең һәм иптәшләреңнең кылган гамәлләренә дәрәс бәя бирү, информация чыганаclarыннан кирәкле мәгълүматларны таба һәм куллана белергә өйрәтү;
- укучыларда дәрәслек һәм өстәмә әдәбияттан (фәнни чыганаclar, төрле сүзлекләр, вакытлы матбугат) дәрәс файдалану күнекмәләрен үстерү, грамоталы язарга өйрәтү; бәйләнешле сөйләм культурасын үстерү өчен, укучыларда укыганны һәм сөйләгәнне кабул итү, сөйләмнән урынлы файдалану осталыгын

**Фәнне үзләштерү нәтижәсендә укучылар белергә тиеш:**

- фонетика, лексика тармаклары турында, сузыкларга һәм тартыкларга хас орфоэпик һәм орфографик нормаларны белү, аваз үзгәрешләренә аңлатма бирә белү; татар теленең сүзлек составын белү; лексикография буенча тулы мәгълүмат бирә белү; үз төзелеше, сүз ясалышы, кушымчалар турындагы белемнәрне ныгыту.

- сүз төркемнәре буенча тулы мәгълүмат алу.

**Фәнне үзләштерү нәтижәсендә укучылар эшли белергә тиеш:**

- орфография, орфоэпия нормаларын үзләштерү, фонетик анализ ясый белү; төрле сүзлекләрдән файдалану күнекмәләрен булдыру; сүз ясалышын, төзелешен тикшерү үрнәкләрен камил белү; орфографик принциптар һәм аларның нормаларын белү.

- стилистика һәм сөйләм культурасы нормаларын төгәл белү; пунктуация кагыйдәләреннән дөрес файдалану; сөйләмдә сүз төркемнәреннән дөрес һәм урынлы файдалану, төгәл итеп анализлау.

### 5.3.11. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОГСЭ.01 Основы философии*

1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

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

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

Цели и задачи учебной дисциплины предназначены для освоения основной проблематики философии и осознанно ориентироваться в истории человеческой мысли, в основных проблемах, касающихся условий формирования личности, свободы и ответственности, отношения к другим людям, к социальным и этическим проблемам развития современной культуры, науки и техники, понимания необходимости сохранения окружающей культурной и природной среды.

В результате освоения 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 бытие;  
- сущность процесса познания;  
- основа научной, философской, религиозной картин мира;  
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры окружающей среды;  
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием использованием достижений науки, техники и технологии;

В процессе освоения дисциплины формируются общие компетенции ОК 1.- ОК 9.

### 5.3.12. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОГСЭ.02 История*

1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI в;
- основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли культуры, науки и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В процессе освоения дисциплины формируются общие компетенции ОК 1. - ОК 9.

### 5.3.13. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОГСЭ.03 Иностранный язык*

1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

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

В процессе освоения дисциплины формируются общие компетенции ОК 1. - ОК 9.

### 5.3.14. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОГСЭ.04 Физическая культура*

1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

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

- основы здорового образа жизни;

Овладеть общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

### 5.3.15. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОГСЭ.05 Татарский язык в профессиональной деятельности*

1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

Урта һөнәри белем бирү программаларын тормышка ашыру шартларында гомуми белем бирү базасында (квалификацияле эшчеләр, хезмәткәрләр) урта буын белгечлекләрен эзерләүче башка һөнәри белем бирү оешмаларында бу программаны кулланырга мөмкин.

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

Фән гомуми гуманитар һәм социаль – игътисад укыту циклына керә.

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

Усвоение дисциплины «Татарский язык в профессиональной деятельности» является условием компетентности будущих работников предприятий. Знание татарского языка, культуру татарского народа способствует овладению профессиональной терминологией на двух государственных языках, повышает культурный уровень обучающихся, позволяет приобщить к духовным ценностям татарского народа.

Цель курса — формирование у учащихся необходимого умения использования литературного языка в профессиональной деятельности и потребности дальнейшей самостоятельной работе с татарским языком.

Задача курса — научить уважать и любить татарский язык, читать и понимать татарские тексты, рассказы, свободно говорить и участвовать в разговоре, делать сообщения на профессиональную тематику, активно используя специальную лексику, приобрести грамотного составления текстов с

профессиональной направленности, уметь писать тексты на свободные темы.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

В результате изучения дисциплины «Татарский язык в профессиональной деятельности» обучающиеся должны

**уметь:**

- повысить общую культуру, уровень образованности и мышления;
- овладеть культурой общения на татарском языке в жизненно актуальных сферах деятельности, в том числе в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- развить коммуникативные способности, формировать психологическую готовность приемы общения на татарском языке.

**знать:**

- язык - как средство общения, происхождение языка, Государственные языки в Татарстане, татарскую речь;
- грамматику татарского языка, правописание татарских согласных и гласных звуков;
- профессиональную лексику;
- морфологию татарского языка;
- наречия (делать переводы, времена глаголов);
- функциональные стили татарского языка и их правильное применение;
- словосочетание и т.д.

Рус телендә сөйләшүче балаларга татар теле буенча системалы фәнни белем бирү, аларны ирекле аралашырга өйрәтү, татар дөньясы турында күпкырлы мәгълүмәт җиткерү төп максат итеп билгеләнә.

Татар әдәбиятының классиклары һәм хәзерге язучылары белән эшләргә өйрәтү карала. Өйрәнелә торган лексик темалар киңәя бара, ягъни концентрик рәвештә үсеш ала. Алар тел күренешләрен сөйләм ситуацияләре аша үзләштерү һәм практикада куллану, татар халкының тарихи үткәнән, бүгенгесен һәм киләчәген күзаллау, Татарстанда һәм Россиядә яшәүче башка халыклар турында күпкырлы мәгълүмәт алу һәм укучыларны гомуми белем дәрәжәсен артыру өчен нигез булып тора.

Фәннең максаты һәм бурычлары:

- укучыларның сүзлек байлыгын арттыру; татар теленнән алынган гамәли материалны (тел системасын) анлап үзләштерүне һәм тел фәннән яхшы белүне тәмин итү; гамәли тел материалларын хәтердә калдырып һәм тәрбияви максатны күздә тоткан хәлдә, телдәге сурәтләнү чараларын дөрес һәм урынлы кулланып, грамоталы итеп һәм дөрес каллиграфия белән яза белүләренә ирешү,
- укучыларда дәрәслек һәм өстәмә әдәбияттан (фәнни чыганаклар, төрле сүзлекләр, вакытлы матбугат) дөрес файдалану күнекмәләрен үстерү, план, тезис төзү, эш кәгазьләрен (деловые бумаги) дөрес һәм грамоталы язарга өйрәтү;
- бәйләнешле сөйләм культурасын үстерү өчен, укучыларда укыганны һәм сөйләгәнне кабул итү, сөйләмнән урынлы файдалану осталыгын (уку, язу, сөйләү, тыңлау, аңлау, сөйләшү, аралашу, диалогик һәм монологик сөйләм) ижади эш башкару күнекмәләрен формалаштыру һәм үстерү.

Фәнне үзләштерү нәтижәсендә укучылар белергә тиеш:

- орфоэпик һәм орфографик нормаларны белү;
- әдәби нормаларны белү; әдәби жанр төрләрен аера белү.

Фәнне үзләштерү нәтижәсендә укучылар эшли белергә тиеш:

- сүзлекләр белән эшли белергә; коммуникатив нормаларны белергә;
- язма һәм сөйләм хаталарын билгеләү һәм төзәтү.

Ана теле ярдәмендә укучылар буыннар тәҗрибәсе белән тупланган мәдәният һәм сәнгать кыйммәтләре белән таныша, алардагы уңай сыйфатларны үзләштерә, укучыда туган жиренә мәхәббәт хисе тәрбияләнә.

Тел дәрәсләрендә, сүз сәнгате буларак, әдәби эсәрне аңлау һәм кабул итү дәрәжәсе камилләшә. Тел дәрәсләрендә танып белү, фикерләү сәләтен үстерүгә зур игътибар бирелә. Укучыларның акыл һәм ижади сәләтләрен үстерү тәмин ителә, хәтерләре һәм күзаллау дәрәжәсе яхшыра, гомуми караш даирәсе үстерелә, мөстәкыйль уку эшчәнлегә күнекмәләре формалаша.

Фәннең максаты һәм бурычлары:

Башка милләт вәкилләренең күңелен яулардай, аларда гомумкешелек әхлакый сыйфатларын тәрбияли алырдай укучыларның татар теле һәм әдәбиятын өйрәнүгә кызыксынуларын көчәйтү; татар халкының тарихына, мәдәниятенә ихтирам хисе тәрбияләү; татар язучыларының тормыш юлы һәм ижаты белән танышу; әсәрләрне анализлый, үз фикерләрен туплау; татар телен дәүләт теле буларак өйрәнүнең сыйфатын яхшырту; татар теленең орфоэпик, орфографик, лексик, грамматик нигезләрен системалы үзләштерү; укучыларның ижади һәм мөстәкыйль фикерли алу мөмкинлекләрен үстерү, үз фикерләрен дәлилләргә күнектерү; укучыларда тел сиземләү күнекмәләре булдыру; укучыларда татар телен өйрәнү мотивациясен арттыру; тел күренешләрен танып белергә, чагыштырырга, гомумиләштерергә өйрәтү.

Фәнне үзләштерү нәтижәсендә укучылар белергә тиеш:

- уку һәм тәржемә текстлары өчен лексик һәм грамматик минимумны булдыру;
- төрле әдәби жанрларга анализ тәртибен белергә тиеш.

Фәнне үзләштерү нәтижәсендә укучылар эшли белергә тиеш:

- һөнәри һәм көнкүреш темаларны язма телдә, сөйләшә белү;
- текстларны тәржемә итү;
- татар теленең сүзлек составын белү; лексикография буенча тулы мәгълүмат бирә белү;
- язма һәм сөйләмдә үз хаталарын таба белү.

### 5.3.16. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОГСЭ.06 Основы социальной психологии и делового общения*

#### 1. Область применения программы:

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

Программа учебной дисциплины «Основы социальной психологии и делового общения» введена за счет вариативной части ФГОС СПО по специальности Технология продукции общественного питания. С целью получения новых знаний, умений и в рамках профессиональных навыков и общих компетенций и направлена на удовлетворение современных требований работодателей региона к выпускникам СПО, определяемых изменением технологий и характера производства.

Реализация рабочей программы учебной дисциплины «Основы социальной психологии и делового общения» способствует расширению, углублению знаний и умений по виду деятельности.

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

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

Дисциплина «Основы социальной психологии и делового общения» является системой психологических знаний о закономерностях поведения и деятельности людей, обусловленных их включением в социальные группы, также о психологических характеристиках самих этих групп. Социальная психология и деловое общение изучает социально – психологические аспекты развития психологии человека в процессе взаимодействия с другими людьми, соответствие процесса и результата этого развития групповым нормам и ценностям; становление личности как социального качества человека, в процессе его социализации; особенности социального влияния на личность и т.д.

Для достижения цели, формирование и систематизация знаний и представлений о социальной психологии и делового общения как научной дисциплины, способной адекватно отражать проблему взаимосвязи личности и обществ. Цель курса – формирование у студентов научного представления о роли деловой коммуникации в системе наук о человеке, о воздействии такого рода информации на выбор ценностных ориентаций и моделей поведения в практическом труде. Овладение основами деловой коммуникации позволит студентам эффективно взаимодействовать с деловыми партнерами, демонстрируя комфортно-психологическое общение и разнообразные стратегии и тактики, ориентированные на достижение компромисса и сотрудничества.



Задачи – через знакомство со средствами вербального и невербального общения, ведущими репрезентативными системами, техниками, приемами, методиками, включаемыми в коммуникативные программы, оснастить будущего специалиста «ключами доступа» к каждому конкретному деловому партнеру, развить у него специальные коммуникативные умения.

В результате освоения дисциплины студент должен

**уметь:**

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- находить общий язык с разными людьми, учитывая особенности их темперамента и характера, работать в коллективе и в команде;
- устанавливать контакты и гибко реагировать на возникающие проблемы в процессе делового общения;
- применять полученные на уроках знания в собственной деловой практике, организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- разрешать конфликтные ситуации, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- слушать собеседника;
- соблюдать нормы этикетного поведения;
- определять поведение человека по жестам и мимике;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- проводить тестирование.

**знать:**

- психологические основы делового общения и его значение в профессиональной деятельности работников;
- варианты проведения деловой беседы;
- приемы эффективного общения по телефону;
- различные типы собеседников;
- правила урегулирования конфликтных ситуаций;
- задачи и методы социальной психологии и психологии общения;
- социально – психологические особенности личности;
- темперамент;
- характер;
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- виды социальных взаимодействий;
- техники и приемы общения;
- правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

### 5.3.17. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ***ЕН.01 Математика***

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

*уметь:*

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

*знать:*

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

В процессе освоения дисциплины формируются общие компетенции ОК 1. - ОК 9.

### 5.3.18. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ***ЕН.02 Экологические основы природопользования***

1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

*уметь:*

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

*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.

### 5.3.19. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ЕН.03 Химия*

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

Учебная дисциплина «Химия» относится к дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла и базируется на знаниях, полученных по общеобразовательным дисциплинам: химия, физика, математика. Данная дисциплина обеспечивает формирование знаний и умений, которые служат основой для изучения специальных дисциплин, а также приобретения навыков, необходимых для осуществления теххимического контроля производства.

Изучение учебной дисциплины обеспечивает студентов знаниями, необходимыми для понимания физико-химической сущности технологических процессов производства продуктов питания и методов анализа, применяемых в технологии контроля качества продовольственных продуктов.

Главной целью дисциплины является: формирование представления о сущности физико-химических процессов, в технологии производства продовольственных продуктов.

Основные задачи дисциплины заключаются в овладении умениями применять полученные знания для решения расчётных задач в области профессиональной деятельности, а также выбирать методы химического анализа, для определения качества пищевых продуктов, используя необходимые реактивы и аппаратуру.

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 расчёты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- 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 расчёты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

#### **знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической и, 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 химической реакции, 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;
- приёмы безопасной работы в химической лаборатории.

### 5.3.20. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве*

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

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

#### **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

В рабочую программу введена вариативная часть в объеме 21 час. Вариативная часть по согласованию с работодателями направлена на увеличение объема часов для отработки умений общепрофессионального цикла на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части и для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и работодателей.

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине **«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

**уметь:** анализировать данные микробиологического контроля окружающей среды и персонала, качества сырья и кулинарной продукции;

**знать:** глистные заболевания; инфекционные болезни.

### 5.3.21. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.02 Физиология питания**

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен **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.

*В результате изучения вариативной части в количестве 21 часа цикла обучающийся должен*  
**уметь:**

- безопасно применять пищевые добавки.

**знать:**

- классификацию пищевых добавок;
- роль пищевых добавок в решении технологических задач;
- характеристику диет.

В процессе освоения общепрофессиональной дисциплины формируются профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

### 5.3.22. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Целью изучения общепрофессиональной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

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

- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктаж 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 требований 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 движение 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 товаров.

*В результате изучения вариативной части цикла в количестве 42 часов обучающийся по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» должен*

**уметь:**

- распознавать ассортимент пищевых продуктов, определять качество сырья;

**знать:**

- состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров;
- классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов.

В процессе освоения общепрофессиональной дисциплины формируются профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

### 5.3.23. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Учебная дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» формирует знания и умения в области информационных технологий, необходимые для будущей трудовой деятельности выпускников образовательных учреждений СПО.

Основой для изучения учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является дисциплина «Информатика».

В соответствии с государственными требованиями после изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### **уметь:**

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

#### **из вариативной части:**

- осуществлять поиск информации на компьютерных носителях, в локальной и глобальной компьютерных сетях;
- отображать информацию с помощью принтеров, плоттеров, средств мультимедиа;
- устанавливать пакеты прикладных программ.

#### **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.

#### **из вариативной части:**

- технологию поиска информации;
- технологию освоения пакетов прикладных программ;

В процессе освоения общепрофессиональной дисциплины формируются профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

### 5.3.24. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.05 Метрология и стандартизация**

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент **должен**

#### **уметь:**

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

#### **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.

В процессе освоения общепрофессиональной дисциплины формируются профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

### 5.3.25. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- использовать необходимые нормативно - правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальном 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 спора.

В процессе освоения общепрофессиональной дисциплины формируются профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

### 5.3.26. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

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

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

В результате изучения вариативной части дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обучающийся должен:

**уметь**:

- анализировать результаты деятельности предприятия;
- оценивать внешние и внутренние риски;
- использовать информационные технологии в управлении производством и персоналом;
- использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и имиджа предприятия;

**знать**:

- сущность и функции стратегического планирования;
- методы оценки и анализ стратегии предприятия;
- современные информационные технологии для решения экономических и управленческих задач;
- сущность, виды, средства и методы имиджологии.

Содержание учебной дисциплины способствует усвоению общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

### 5.3.27. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.08 Охрана труда**

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

*уметь:*

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

*знать:*

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Содержание учебной дисциплины способствует усвоению общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

### 5.3.28. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

#### 1. Область применения программы:

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

*уметь:*

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях;
- 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;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Содержание учебной дисциплины способствует усвоению общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

### 5.3.29. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ***ОП.10 Организация производства и обслуживания***

1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины направлена на расширение гуманитарной, общепрофессиональной и профессиональной подготовки и является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области производства продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала;
- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов разных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

**знать:**

- назначение, особенности функционирования, классификацию предприятий общественного питания;
- отличительные особенности отдельных типов и классов, производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятий;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;
- этапы организации обслуживания;
- подготовительный этап;
- обслуживание потребителей в ресторанах: основной и завершающий этапы обслуживания;
- обслуживание приемов и банкетов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- услуги по организации обслуживания иностранных туристов;
- организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания;
- организация труда обслуживающего персонала.

Содержание учебной дисциплины способствует усвоению общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

### 5.3.30. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины *ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании*

#### 1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины введена за счет вариативной части ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания с целью получения новых знаний, умений и навыков в рамках подготовки специалистов среднего звена, и направлена на удовлетворение современных требований работодателей региона к выпускникам СПО, определяемым изменениями технологий и характера производства.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

#### 2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Учебная программа данной дисциплины ориентирована на овладение теоретическими и практическими основами организации учетного процесса во всех организациях независимо от ведомственной принадлежности, форм собственности и организационно-правовых форм.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учету расчетных операций;
- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учету материалов;
- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учету внеоборотных активов;
- оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры по учету заработной платы;
- калькулировать полную себестоимость готовой продукции, оформлять первичные документы и бухгалтерские регистры при продажах;
- заполнять отчетные документы;

**знать:**

- нормативные документы, лежащие в основе бухгалтерского учета;
- нормативные документы по учету денежных средств и материально-производственных запасов;
- порядок документального оформления операций с денежными средствами;
- порядок учета материалов на складе и в бухгалтерии;
- нормативные документы по учету внеоборотных активов;
- порядок, способы амортизации основных средств и нематериальных активов;
- законодательную и нормативную базу по учету оплаты труда;
- систему бухгалтерских счетов по учету готовой продукции и продажи;
- виды себестоимости, виды бухгалтерских балансов;
- систему бухгалтерских счетов по учету прибыли, убытков.

Содержание учебной дисциплины способствует формированию общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

### 5.3.31. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

#### 1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины введена за счет вариативной части ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания с целью получения новых знаний, умений и навыков в рамках подготовки специалистов среднего звена, и направлена на удовлетворение современных требований работодателей региона к выпускникам СПО, определяемым изменениями технологий и характера производства.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- подбирать необходимое оборудование;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;
- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;

**знать:**

- новейшие достижения научно - технического прогресса в отрасли,
- классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

Содержание учебной дисциплины способствует формированию общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

### 5.3.32. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.13 Контроль качества продукции и услуг**

#### 1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины введена за счет вариативной части ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания с целью получения новых знаний, умений и навыков в рамках подготовки специалистов среднего звена, и направлена на

удовлетворение современных требований работодателей региона к выпускникам СПО, определяемым изменениями технологий и характера производства.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

Содержание учебной дисциплины способствует формированию общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

### 5.3.33. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины **ОП.14 Основы предпринимательской деятельности**

1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины введена за счет вариативной части ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания с целью получения новых знаний, умений и навыков в рамках подготовки специалистов среднего звена, и направлена на удовлетворение современных требований работодателей региона к выпускникам СПО, определяемым изменениями технологий и характера производства.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена.

2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП: входит в группу общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- обосновывать целесообразность и эффективность организации предприятия отрасли, разрабатывать производственную программу;
- определять численность работников и мощность организации, подбирать рациональную схему управления организацией, применяя новейшие технологии и технику;
- производить расчеты и определять потребность предоставляемых услуг;

**знать:**

- назначение, виды проектов, их состав и содержание, порядок и стадии разработки проектов, виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий отрасли;
- общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий отрасли, основные направления модернизации и развития предприятий отрасли.

Содержание учебной дисциплины способствует формированию общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

### 5.3.34. Аннотация к рабочей программе профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется, а также в программах повышения квалификации работников общественного питания - на базе среднего профессионального образования по специальностям: «Организация продукции ОП», «Организация обслуживания в ОП».

2. 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:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы, птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, 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.

### 5.3.35. Аннотация к рабочей программе профессионального модуля **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

#### 1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1.** Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.  
**ПК 2.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  
**ПК 2.3.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.  
**ПК 2.4.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд национальных кухонь (вариативная часть)

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется, а также в программах повышения квалификации работников общественного питания - на базе среднего профессионального образования по специальностям: «Организация продукции ОП», «Организация обслуживания в ОП».

#### 2. 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:**

- 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;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса, 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 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 режим, 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;

*В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 30 часов. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» должен*

**уметь:**

- использовать различные технологии приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни;

**знать:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни.

### 5.3.36. Аннотация к рабочей программе профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 3.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

**ПК 3.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

**ПК.3.5.** Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни (*вариативная часть*).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется, а также в программах повышения квалификации работников общественного питания - на базе среднего профессионального образования по специальностям: «Организация продукции ОП», «Организация обслуживания в ОП».

2. 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:**

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

- организация 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;

- 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 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 к 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.

*В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 32 часов. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» должен*

**уметь:**

- использовать различные технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни;

**знать:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни.

**5.3.37. Аннотация к рабочей программе профессионального модуля *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***

**1. Область применения программы:**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

***Из вариативной части:***

ПК 4.5. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется, а также в программах повышения квалификации работников общественного питания - на базе среднего профессионального образования по специальностям: «Организация продукции ОП», «Организация обслуживания в ОП».

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных мучных кондитерских хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, изделий сложных мучных кондитерских изделия 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.

*В профессиональный модуль включена вариативная часть в количестве 20 часов обязательной учебной нагрузки. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по МДК.04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» должен*

**уметь:**

- использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни;

**знать:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.

**5.3.38. Аннотация к рабочей программе профессионального модуля *ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***

**1. Область применения программы:**

Рабочая программа профессионального модуля - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Из вариативной части:**

ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов различных национальных кухонь.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется, а также в программах повышения квалификации работников общественного питания - на базе среднего профессионального образования по специальностям: «Организация продукции ОП», «Организация обслуживания в ОП».

**2. 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:**

- 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;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

*В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 18 часов. В результате изучения вариативной части МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» обучающийся должен:*

**уметь:**

- использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни;

**знать:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни.

5.3.39. Аннотация к рабочей программе профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

## 1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация работы структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК.6.3. Организовывать работы трудового коллектива.

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

ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **Из вариативной части:**

ПК.6.6. Разрабатывать проекты в области общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке.

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

Целью овладения ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения является изучение и закрепление теоретических знаний, и приобретение умений в области управления структурным подразделением, планирования его работы, экономики труда в организации, а также формирование необходимых компетенций.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

### **знать:**

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

*В профессиональный модуль «Организация работы структурного подразделения» включена вариативная учебная единица «Разработка и реализация проекта» в количестве 70 часов, направленная на возможность расширения и углубления 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 результате освоения вариативной части модуля – МДК.06.01 «Разработка и реализация проекта» студент должен

**иметь практический опыт:**

- рассчитывать потребность предприятия питания в сырье;
- разрабатывать производственную программу в зависимости от специфики предприятия;
- планировать потребность в работниках производства;
- осуществлять подбор технологического оборудования и его размещение;

**уметь:**

- разрабатывать проекты в области продукции общественного питания;

**знать:**

- основные понятия производственного проектирования: производственный проект, проектирование, прогнозирование, конструирование, моделирование;
- функции и принципы проектной деятельности, уровни производственного проектирования;
- субъекты и объекты проектной деятельности;
- требования к участникам производственного проектирования;
- виды производственных проектов;
- этапы разработки проекта.

#### 5.3.40. Аннотация к рабочей программе профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

##### 1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является вариативной частью программы по подготовке специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): по профессии «Повар»:

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 7.8. Готовить и оформлять татарские национальные блюда и изделия.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

2. 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 МДК должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста, в том числе татарских национальных блюд;
- приготовления основных супов и соусов, в том числе татарских национальных блюд;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья из мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и кулинарных изделий;
- оценивать качество готовых блюд;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении готовых блюд;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, мучных изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, мучных изделий, в том числе татарских национальных блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- последовательность выполнения технологических операций готовых блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): *Теоретическая подготовка по*

профессии «Повар» и «Технологии приготовления национальных блюд», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов
ПК 7.2	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Готовить простые супы и соусы
ПК 7.4	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 7.5	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы
ПК 7.6	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски
ПК 7.7	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки
ПК 7.8	Готовить и оформлять татарские национальные блюда и изделия
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
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности