

Аннотация рабочих программ учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла

ОУД.01 Русский язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный цикл учебного плана.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

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

• *личностных:*

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

• *метапредметных:*

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

• *предметных:*

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего):	134
Самостоятельная работа:	39
Аудиторская работа:	95
в том числе:	
контрольные работы:	7
Практические работы:	70
Лекции:	18
Итоговая аттестация в форме экзамена	

ОУД.02 Литература

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный цикл учебного плана.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины «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 Интернета.

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

• личностных:

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

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

• **метапредметных:**

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

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

– применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

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

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

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

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	193
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в том числе практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.03 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный цикл учебного плана.

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

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

•личностных:

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

• метапредметных

- 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;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе практические занятия	58
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	117
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

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

• личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной

деятельности, для продолжения образования и самообразования;

— овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

— готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

— готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

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

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

• **метапредметных:**

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

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

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

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

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

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

— владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	351
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	234
в том числе практические занятия	105
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	117
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Экзамена</i>

ОУД.05 История

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

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

• **личностных:**

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	198
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	140
в том числе практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.06 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

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

- **личностных:**

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

- готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
 - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
 - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
 - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
 - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
 - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- **предметных:**
 - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
 - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
 - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития 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).

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе практические занятия	112
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.07 ОБЖ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

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

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

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- **метапредметных:**
 - овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
 - овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
 - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
 - приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
 - развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
 - формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
 - формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
 - развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
 - формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
 - развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
 - освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
 - 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;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.08 Астрономия

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

Изучение астрономии на базовом уровне среднего (полного) общего образования направлено на достижение следующих целей:

- осознание принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и формировании современной естественно-научной картины мира;
- приобретение знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- овладение умениями объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни;
- формирование научного мировоззрения;
- формирование навыков использования естественно-научных и особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

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

личностные:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной астрономической науки;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли астрономических компетенций в этом;

- умение использовать достижения современной астрономической науки и технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя астрономические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметные:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон астрономических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметные:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.09 Информатика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

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

• личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики и 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	167
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе практические занятия	77
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.10 Физика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.

метапредметных:

- использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон физических объектов, физических явлений и физических процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- использовать различные источники для получения физической информации, умение оценить её достоверность;

- анализировать и представлять информацию в различных видах;
- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	186
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	126
в том числе практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.11 Естествознание

(включая химию и биологию)

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

Дисциплина «Естествознание» включает два курса: курс «Химия», курс «Биология».

Содержание программы курса «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 курса «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

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

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

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

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

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

предметных:

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

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

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

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

- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

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

Содержание программы курса «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 естественнонаучной 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 курса «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественнонаучной 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 естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области

биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	57
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ОУД.12 Родной язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать языковые навыки;
- уметь правильно использовать языковые средства;
- работать с текстом, читать, переводить.

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

- грамматический и лексический материал в пределах программы;
- необходимый словарный запас;
- навыки грамотного письма в пределах, предусмотренных программой;
- профессиональную лексику на татарском языке.

Изучение татарского языка способствует формированию следующих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	134
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	95
в том числе:	
практические занятия	70
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа по выполнению домашних заданий	39
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Аннотация рабочих программ учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОГСЭ 01. Основы философии

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана.

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамена</i>	

ОГСЭ 02. История

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана.

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

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

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

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

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамена</i>	

ОГСЭ 03. Иностранный язык (Английский язык)

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана.

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.

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	212
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе практические занятия	162
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50
<i>Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачёта</i>	

ОГСЭ 04. Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана.

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

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

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
--------------------	-------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе практические занятия	160
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
<i>Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачёта</i>	

ОГСЭ 05. Татарский язык и литература

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ, разработана за счёт часов вариативной части ФГОС СПО и входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл учебного плана.

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

«Татарский язык»

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

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

знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов на татарском языке

«Татарская литература»

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

анализировать художественное произведение, его проблематику, нравственный пафос, систему образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, используя сведения по истории и теории литературы;

аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению, отстаивать свою позицию, участвуя в диалоге и дискуссии;

писать сочинения.

знать:

основные факты жизни и творчество писателей-классиков, творческую историю изучаемых произведений;

закономерности историко-литературного процесса, сведения об отдельных периодах его развития;

основные черты литературных направлений и течений;

наизусть стихотворные тексты и фрагменты прозаических текстов на татарском языке.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	204
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе лабораторные работы и практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
<i>Итоговая аттестация в форме Экзамена</i>	

Аннотация рабочих программ учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла

ЕН 01. МАТЕМАТИКА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>экзамена</i>

ЕН 02. Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
 анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
 использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
 соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
 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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Экзамена</i>

ЕН 03. Химия

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:
 применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
использовать лабораторную посуду и оборудование;
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
знать:
основные понятия и законы химии;
теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
понятие химической кинетики и катализа;
классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения;
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
основы аналитической химии;
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
методы и технику выполнения химических анализов;
приемы безопасной работы в химической лаборатории

**Аннотация рабочих программ общепрофессиональных учебных дисциплин
профессионального учебного цикла**

ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачета</i>

ОП 02. Физиология питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

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

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Зачёта</i>

ОП 03. Организация хранения и контроль запасов сырья

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

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

определять наличие запасов и расход продуктов;
 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
<i>Итоговая аттестация в форме</i> зачета	

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>

Максимальная учебная нагрузка (всего)	118
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе практические занятия	76
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Экзамена</i>

ОП.05 Метрология и стандартизация

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>зачёта</i>

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

знать:

основные положения Конституции Российской Федерации;
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
организационно-правовые формы юридических лиц;
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан;
 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
 виды административных правонарушений и административной ответственности;
 механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме Зачёта</i>	

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ, разработана за счёт часов вариативной части ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе практические занятия	24
В том числе курсовое проектирование	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Итоговая аттестация в форме защиты курсовой работы</i>	

ОП.08 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ, разработана за счёт часов вариативной части ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППСЗ, разработана за счёт часов вариативной части ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
 предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
 использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
 применять первичные средства пожаротушения;
 ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
 применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
 владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
 оказывать первую помощь пострадавшим;
 знать:

принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
 основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
 основы военной службы и обороны государства;

задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
 меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
 организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
 основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
 область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
 порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
<i>Итоговая аттестация в форме</i> зачета	

ОП.10 Сертификация продукции и услуг общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ, разработана за счёт часов вариативной части ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- оформлять техническую документацию по сертификации продукции и услуг общественного питания в соответствии с действующей нормативной базой и стандартами качества
- Читать штриховые коды, используемые в РФ;

Знать:

- Основные термины и определения в области сертификация. Система сертификации. Схема сертификации. Сертификат соответствия. Заявление о соответствии. Знак соответствия;
- Обязательная сертификация. Добровольная сертификация;
- Правовые основы сертификации;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Итоговая аттестация в форме</i> Зачёта	

ОП.11 Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ, разработана за счёт часов вариативной части ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно- правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации. **Знать:**
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно - правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Зачёта</i>

ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ, разработана за счёт часов вариативной части ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- Планировать работу производства;
- Организовать подготовку и проведение обслуживания различных мероприятий;
- Проводить маркетинговые исследования с целью выявления и прогнозирования спроса на услуги данного предприятия.
- Разрабатывать программы встречи и организовать обслуживания туристов

Знать:

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности и стандартизация отрасли
- Основы менеджмента и маркетинга.
- Техническое оснащение предприятия питания
- Организацию производства и обслуживания в предприятиях питания;
- Товароведную характеристику пищевых продуктов;
- Экономику организации (предприятия)
- Системы управления качеством на предприятиях питания.
- Систему управления персоналом на предприятии питания.
- Планировать и организовывать процесс производства продукции питания для различных категорий потребителей.
- Национальные особенности питания народов различных стран.
- Особенности русской, региональной и национальной кухни.
- Виды рецептур, принципы их разработки и документального оформления

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	<i>Зачёта</i>

ОП.13 Психология и этика профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ, разработана за счёт часов вариативной части ФГОС СПО и входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- пользоваться правилами поведения в условиях конфликта;
- преодолеть конфликтную ситуацию;
- использовать особенности речевого поведения (голос, манера речи, скорость речи, громкость голоса, произношение слов, артикуляция, окраска звучания голоса ритмично говорение) в профессиональной деятельности;
- использовать правила подбора одежды в профессиональной деятельности.

Знать:

- основные понятия: «психология», «ощущение», «восприятие», «внимание», «память», «воображение», «мышление», «эмоции», «воля», «личность», «темперамент», «характер», «способность», «деятельность», «конфликт»;
- о роли ощущений, восприятия, памяти, внимания, воображения, мышления, эмоций, воли в профессиональной деятельности;
- личность, темперамент, характер, способности в профессиональной деятельности;
- процесс общения в профессиональной деятельности;
- конфликты в профессиональной деятельности, причины их возникновения;
- понятия «этика», «мораль», «добро и зло», «этикет» «манеры».
- о роли этики, морали, добра и зла в профессиональной деятельности.
- связь этикета с профессиональной этикой, его роль в профессиональной деятельности;
- основные моральные принципы и нормы нравственного поведения человека.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	86
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
<i>Итоговая аттестация в форме Зачёта</i>	

Аннотация рабочих программ профессиональных модулей

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

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного ВПД 1 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих ПК. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 проводить расчеты по формулам;
 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
 знать:
 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	178
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 01.01	118
в том числе лабораторные работы и практические занятия	50
в том числе курсовое проектирование	0
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	60
Учебная практика	36
Производственная практика	36
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 01.01	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Учебная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
<i>ПМ .01</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

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

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного **ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих ПК. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины – 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;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
правила соусной композиции сложных холодных соусов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
технологии 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

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	210
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 02.01	140
в том числе лабораторные работы и практические занятия	62
в том числе курсовое проектирование	0
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	70
Учебная практика	90
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 02.01	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Учебная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
<i>ПМ.02</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

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

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного **ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих **ПК**. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины – 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;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:

супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

правила соусной композиции горячих соусов;

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	348
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 03.01	232
в том числе лабораторные работы и практические занятия	144
в том числе курсовое проектирование	16
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	116
Учебная практика	126
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 03.01	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Учебная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
ПМ.03	<i>Экзамен квалификационный</i>

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

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих ПК. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины – 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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием 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;

основные 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;

технологии 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

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	309
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 04.01	206
в том числе лабораторные работы и практические занятия	112
В том числе курсовое проектирование	16
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	103
Учебная практика	108
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 04.01	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Учебная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
ПМ.02	<i>Экзамен квалификационный</i>

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

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного **ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих **ПК**. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины – 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;
технологии приготовления сложных холодных десертов:
фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
технологии 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

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объём часов</i>
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	224
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 05.01 в том числе лабораторные работы и практические занятия	150
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	76
Учебная практика	108
Производственная практика	36
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 05.01	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Учебная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	
<i>ПМ.05</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

МДК.06.01 Управление структурным подразделением

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного ВПД 6 Организация работы структурного подразделения и соответствующих ПК. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины – 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:

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 заработную плату;
 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
 организовывать рабочие места в производственных помещениях;
 организовывать работу коллектива исполнителей;
 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
 организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания

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;
 нормативные правовые акты, 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
 основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
 классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
 методы, формы, средства обслуживания;
 виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
 правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику
 подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
 особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
 порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	198
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 06.01	132
в том числе лабораторные работы и практические занятия	54
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	66
Учебная практика	0
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 06.01	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
ПМ.06	<i>Экзамен квалификационный</i>

МДК.06.02 Предпринимательская деятельность в общественном питании

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного ВПД 6 Организация работы структурного подразделения и соответствующих ПК. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

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

уметь:

вести документацию хозяйственных операций по инвентаризации сырья и товаров на предприятиях общественного питания;
 организовывать предпринимательскую деятельность;
 применять принципы и методологию мерчендайзинга для увеличения объема продаж продукции и услуг

знать:

правовую и нормативную базу бухгалтерского учета;
 методы, системы и источники предпринимательского права, организационно-правовые формы и правовое регулирование предпринимательской деятельности;
 налоговое регулирование и внутрифирменный финансовый контроль;
 назначение и принципы мерчендайзинга, методологию его применения в общественном питании

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 06.02	96
в том числе лабораторные работы и практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	48
Учебная практика	0
Производственная практика	72

<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 06.02	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
<i>ПМ.06</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

МДК.06.03 Организация обслуживания предприятий общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного **ВПД 6** Организация работы структурного подразделения и соответствующих **ПК**. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

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

уметь:

управлять внутренней деятельностью предприятия общественного питания и факторами, влияющими на качество продукции и услуг;
оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей и организовывать обслуживание потребителей с учетом правил и норм международного сервиса;
использовать знания профессиональной этики и учитывать эстетические требования при организации обслуживания;
использовать средства и методы имиджологии для создания собственного имиджа и самопрезентации, формирования корпоративного имиджа.

знать:

основные нормы и правила международного сервиса и современные технологии, методы и формы обслуживания;
особенности профессиональной этики сферы обслуживания и эстетические элементы формирования культурного уровня персонала;
сущность, значение, виды, средства и методы имиджологии, технологию и принципы имиджирования

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 06.03	88
в том числе лабораторные работы и практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	44
Учебная практика	0
Производственная практика	0
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 06.03	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	
<i>ПМ.06</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар

МДК.07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного **ВПД 7** Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар и соответствующих **ПК**. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

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

уметь: готовить тесто для хлебобулочных, мучных изделий;

осуществлять разделку различных видов теста, полуфабрикатов; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий татарской национальной кухни;

знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий татарской национальной кухни.

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	196
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 06.03	130
в том числе лабораторные работы и практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	66
Учебная практика	72
Производственная практика	108
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 07.01	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Учебная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	
ПМ.07	<i>Экзамен квалификационный</i>

МДК.07.02 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного ВПД 7 **Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675**

Повар

и соответствующих ПК. Рабочая программа ПМ входит в профессиональный учебный цикл учебного плана.

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

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и к ним;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов, рыбы, мяса и домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, и соответствие их технологическим требованиям к простым блюдам из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы, основным супам и соусам, простым сладким блюдам и напиткам, простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
 - оценивать качество готовых блюд;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка по МДК (всего)	208
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по МДК 06.03	140
в том числе лабораторные работы и практические занятия	64
Самостоятельная работа обучающегося по МДК (всего)	68
Учебная практика	72
Производственная практика	108
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	
МДК 07.02	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Учебная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
Производственная практика	<i>Дифференцированный зачёт</i>
<i>ПМ.07</i>	<i>Экзамен квалификационный</i>

4. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения ППССЗ включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения в формах: устный опрос, письменная работа, тестирование, отчет по результатам практической работы, отчет по результатам лабораторной и практической работы, защита проектов и т.д. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и профессиональный модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В процессе обучения успеваемость обучающихся (знания и умения) определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», «зачтено» и «незачтено».

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачётов, дифференцированных зачетов и экзаменов, при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачётов и дифференцированных зачётов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учёта зачётов по физической культуре).

По физической культуре проводят зачёты каждый семестр и не учитываются при подсчёте допустимого количества зачётов в учебном году, завершает освоение программы дифференцированный зачёт.

Зачёты и дифференцированные зачёты проводят за счёт учебного времени, отведённого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

По дисциплинам общеобразовательного цикла экзамены проводят по русскому языку и литературе, математике в письменной форме, по экономике в устной форме.

По дисциплинам профессионального цикла и циклов ОГСЭ и ЕН проводят зачёты, дифференцированные зачёты и экзамены. По составным элементам профессионального модуля проводят: по МДК- экзамен, по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)– дифференцированный зачёт. По профессиональным модулям проводят экзамен квалификационный.

По профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер 16675 Повар, обучающиеся сдают квалификационный экзамен на получение рабочей профессии **12901 Кондитер 16675 Повар**. В состав экзаменационной комиссии на квалификационном экзамене входят представители работодателя.

Формы и методы текущего и промежуточного контроля по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям самостоятельно разрабатываются педагогами, рассматриваются на заседаниях методических комиссий отделений и доводятся до сведения обучающихся не позднее чем через два месяца после начала обучения.

Для текущего и промежуточного контроля создаются фонды оценочных средств. ФОС включают в себя контрольно-оценочные средства и контрольно-оценочные материалы для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения, готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него общих и профессиональных компетенций.

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой аттестацией, которая является обязательной

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Проведение государственной итоговой аттестации регулируется Программой государственной итоговой аттестации ГБПОУ СТот

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** с присвоением квалификации Техник - технолог.

5. Ресурсное обеспечение программы

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Для реализации ППССЗ имеется необходимое учебно-методическое обеспечение.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние пять лет).

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

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

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

Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся обеспечены информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

5.2. Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация программы обеспечена педагогическими кадрами с соответствующим образованием и квалификацией. (Приложение 6).

5.3. Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** ГБПОУ СТот располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной,

междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом (Приложение 7).

Материально-техническая база соответствует санитарным и противопожарным нормам.