

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» предназначена для изучения русского языка студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучающихся: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций (коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой), необходимых для качественного освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, - программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык»

При освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

Использование электронных образовательных ресурсов позволяет разнообразить деятельность обучающихся, активизировать их внимание, повышает творческий потенциал личности, мотивацию к успешному усвоению учебного материала, воспитывает интерес к занятиям при изучении русского языка.

Реализация содержания учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» предполагает

соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования. В то же время учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина ОУД.01 «Русский язык» входит в состав общих образовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- **личностных:**
 - воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
 - понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
 - осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
 - формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
 - способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- **метапредметных:**
 - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
 - владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

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

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

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

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

• **предметных:**

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

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

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

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

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

– сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

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

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

– владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики;

– осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОУД.01 «Русский язык»

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 118 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часов; самостоятельной работы обучающегося - 24 часа; консультаций - 16 часов.

6. Форма контроля: экзамен (1 семестр)

7. Основные разделы дисциплины

Введение. Русский язык в современном мире.

Раздел 1. Язык и речь. Функциональные стили речи

Тема 1.1. Язык и речь.

Тема 1.2. Текст как произведение речи.

Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Тема 2.1. Фонетика, орфоэпия

Тема 2.2. Графика, орфография

Раздел 3. Лексикология и фразеология

Тема 3.1. Лексикология

Тема 3.2. Фразеологизмы. Лексические нормы

Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография

Тема 4.1. Морфемика, словообразование

Тема 4.2. Орфография

Раздел 5 Морфология и орфография

Тема 5.1. Морфология и орфография: самостоятельные части речи (имя существительное, имя прилагательное, имя числительное, местоимение)

Тема 5.2. Морфология и орфография: служебные части

речи (глагол и особые формы глагола, наречие, слова категории состояния)

Тема 5.3. Морфология и орфография: служебные части речи

Раздел 6 Синтаксис и пунктуация

Тема 6.1. Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.

Тема 6.2. Простое предложение.

Тема 6.3. Сложное предложение.

8. Разработчик: Жук Екатерина Анатольевна, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы ОУД.02 «Литература» направлено на достижение следующих целей:

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

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

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

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

Программа учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины ОУД.02 «Литература»

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

Основой содержания учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции,

включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

Содержание учебной дисциплины структурировано по периодам развития литературы в России с обзором соответствующего периода развития зарубежной литературы, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы в этот период, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы — изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.02 «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД.02 «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В учебных планах ППССЗ учебная дисциплина ОУД.02 «Литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина ОУД.02 «Литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.02 «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

• личностных:

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

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

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

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

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• **метапредметных:**

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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

• **предметных:**

– сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

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

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

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

– знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

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

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

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

– сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 175 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов; самостоятельной работы обучающегося - 46 часов; консультаций - 12 часов.

6. Форма контроля: дифференцированный зачёт (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины

Введение. Литература как вид искусства.

Раздел 1. Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века.

Тема 1.1. историко-культурный процесс рубежа XVIII-XIX веков.

Тема 1.2. А.С. Пушкин.

Тема 1.3. М.Ю. Лермонтов.

Тема 1.4. Н.В. Гоголь.

Раздел 2. Особенности развития литературы второй половины XIX века.

Тема 2.1. Культурно-историческое развитие России середины XIX века.

Тема 2.2. А.Н. Островский.

Тема 2.3. И.А. Гончаров.

Тема 2.4. И.С. Тургенев.

Тема 2.5. Н.Г. Чернышевский.

Тема 2.6. Н.С. Лесков.

Тема 2.7. М.Е. Салтыков-Щедрин.

Тема 2.8. Ф.М. Достоевский.

Тема 2.9. Л.Н. Толстой.

Тема 2.10. А.П. Чехов.

Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века.

Тема 3.1. Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Ф.И. Тютчев.

Тема 3.2. А.А. Фет.

Тема 3.3. А.К. Толстой.

Тема 3.4. Н.А. Некрасов.

Раздел 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.

Тема 4.1. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. И.А. Бунин.

Тема 4.2. А.И. Куприн. М. Горький.

Тема 4.3. Серебряный век русской поэзии. Символизм. А.А. Блок.

Тема 4.4. Акмеизм. Футуризм. Новокрестьянская поэзия

Раздел 5. Особенности развития литературы 20-х годов.

Тема 5.1. Противоречивость развития культуры в 20-е годы.

Тема 5.2. В.В. Маяковский.

Тема 5.3. С.А. Есенин.

Тема 5.4. А.А. Фадеев.

Раздел 6. Особенности развития литературы 1930-1940-х годов.

Тема 6.1. Становление новой культуры в 1930-е годы.

Тема 6.2. М.И. Цветаева. О.Э. Мандельштам.

Тема 6.3. А.Платонов. И.Э. Бабель.

Тема 6.4. М.А. Булгаков.

Тема 6.5. М.А. Шолохов.

Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Тема 7.1. Деятели литературы и искусства на защите Отечества.

Тема 7.2. А.А. Ахматова. Б.Л. Пастернак.

Раздел 8. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов.

Тема 8.1. Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века.

Тема 8.2. Творчество писателей-прозаиков в 1950-1980-е годы.

Тема 8.3. Творчество поэтов в 1950-1980-е годы. А.Т. Твардовский.

Тема 8.4. Драматургия 1950-1980-х годов. В.В. Вампилов.

Тема 5.5. А.И. Солженицын.

Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов.

Тема 9.1. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции).

Раздел 10. Особенности развития литературы 1980-2000-х годов.

Тема 10.1. Общественно-культурная ситуация в России конца XX-начала XXI века

Тема 10.2. Современная проза.

Тема 10.3. Современная поэзия и драматургия.

8. Разработчик: Жук Екатерина Анатольевна, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, тематика практических занятий, виды самостоятельных работ, распределение учебных часов с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа предполагает изучение британского варианта английского языка (произношение, орфография, грамматика, стилистика) с включением материалов и страноведческой терминологии из американских и других англоязычных источников, демонстрирующих основные различия между существующими вариантами английского языка.

2. Общая характеристика учебной дисциплины

Иностранный язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;
- интегративным характером – сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);
- полифункциональностью – способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

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

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

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

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

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

- предметной – развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения специальности СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);

- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;

- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;

- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;

- познавательность и культуроведческая направленность;

- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200-250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

- включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.);

наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;

- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей.

Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание.

Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени.

Слова – маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II.

Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения – формулы вежливости (*Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ?* и др.).

Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения

в официальной речи (It would be highly appreciated if you could/can . . . и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

При освоении специальности СПО естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания изучается интегрированная учебная дисциплина ОУД.03 «Иностранный язык» на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Изучение учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.03 «Иностранный язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Иностранные языки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД.03 «Иностранный язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина ОУД.03 «Иностранный язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

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

• метапредметных:

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

• предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 176 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов; самостоятельной работы обучающегося - 59 часов; консультации не предусмотрены.

6. Форма контроля: дифференцированный зачет (2 семестр).

7. Основные разделы дисциплины:

Введение.

Раздел 1. Основное содержание.

Тема 1. Приветствие, прощание.

Тема 2. Описание человека.

Тема 3. Семья и семейные отношения.

Тема 4. Описание жилища и учебного заведения.

Тема 5. Распорядок дня.

Тема 6. Хобби, досуг.

Тема 7. Местоположение объекта.

Тема 8. Еда.

Тема 9. Спорт.

Тема 10. Экскурсии и путешествия.

Тема 11. Россия.

Тема 12. Англоговорящие страны.

Тема 13. Научно-технический прогресс.

Тема 14. Человек и природа, экология.

Раздел 2. Профессионально ориентированное содержание.

Тема 1. Природные явления.

Тема 2. Достижения и инновации в области естественных наук

Тема 3. Экологические проблемы.

Тема 4. Выставки.

8. Разработчик: Францева Маргарита Владимировна, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.04 «МАТЕМАТИКА»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 «Математика» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.04 «Математика» направлено на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины ОУД.04 «Математика» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематики рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины

Учебная дисциплина ОУД.04 «Математика» является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

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

При освоении профессий СПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

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

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

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

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для естественнонаучного профиля профессионального образования более характерным является усиление общекультурной составляющей учебной дисциплины с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

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

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Таким образом, реализация содержания учебной дисциплины ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессионального образования, получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения.

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

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

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

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

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

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 «Математика» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации

студентов в процессе освоения основной ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.04 «Математика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД.04 «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания место учебной дисциплины ОУД.04 «Математика» — в составе общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.04 «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.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 234 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 156 часов; самостоятельной работы обучающегося - 66 часов; консультаций - 12 часов.

6. Форма контроля: Экзамен (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины

Введение. Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности.

Раздел 1. Алгебра

Тема 1.1. Развитие понятия о числе

Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы

Раздел 2. Основы тригонометрии

Тема 2.1. Основные понятия

Тема 2.2. Основные тригонометрические тождества

Тема 2.3. Преобразования простейших тригонометрических выражений

Тема 2.4. Тригонометрические уравнения и неравенства

Раздел 3. Функции, их свойства и графики

Тема 3.1. Функции, их свойства и графики

Тема 3.2. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.

Обратные тригонометрические функции

Раздел 4. Начала математического анализа. Интеграл и его применение

Тема 4.1. Начала математического анализа

Тема 4.2. Интеграл и его применение

Раздел 5. Уравнения и неравенства

Тема. Уравнения и неравенства

Раздел 6. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

Тема 6.1. Элементы комбинаторики

Тема 6.2. Элементы теории вероятностей

Тема 6.3. Элементы математической статистики

Раздел 7. Геометрия

Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве

Тема 7.2. Многогранники

Тема 7.3. Тела и поверхности вращения

Тема 7.4. Измерения в геометрии

Тема 7.5. Координаты и векторы

8. Разработчики:

Воинов Игорь Владимирович, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

Машенцева Галина Викторовна, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.05 «РОССИЯ В МИРЕ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 «Россия в мире» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.05 «Россия в мире» направлено на достижение следующих целей:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа учебной дисциплины ОУД.05 «Россия в мире» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины

При освоении специальности естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания дисциплина изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

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

В процессе изучения дисциплины рекомендуется посещение:

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);

- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Россия в мире» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППССЗ)

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина «Россия в мире» является учебным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Россия в мире» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина «Россия в мире» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины «Россия в мире» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

• личностных:

– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

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

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

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

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

• метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

– самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- **предметных:**
 - сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
 - владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
 - сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
 - владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
 - сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 337 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 225 часов; самостоятельной работы обучающегося - 88 часов; консультаций - 24 часов.

6. Форма контроля: экзамен (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины «Россия в мире»

7.1. Основные разделы дисциплины «Россия в мире. История»

Введение.

Раздел 1. Древнейшая и древняя история

Тема 1.1. Древнейшая стадия истории человечества

Тема 1.2. Неолитическая революция и ее последствия.

Раздел 2. Цивилизации Древнего мира

Тема 2.1. Древнейшие государства.

Тема 2.2. Великие державы Древнего Востока

Тема 2.3. Культура и религия Древнего мира.

Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Тема 3.1. Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.

Тема 3.2. Византийская империя.

Тема 3.3. Королевство франков.

Тема 3.4. Основные черты западноевропейского феодализма.

Тема 3.5. Возникновение городов.

Тема 3.6. Католическая церковь в Средние века.

Тема 3.7. Зарождение централизованных государств в Европе.

Тема 3.8. Средневековая культура Западной Европы.

Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству

Тема 4.1. Образование Древнерусского государства.

Тема 4.2. Крещение Руси и его значение.

Тема 4.3. Общество Древней Руси.

Тема 4.4. Древнерусская культура.

Тема 4.5. Монгольское завоевание и его последствия.

Тема 4.6. Начало возвышения Москвы.

Тема 4.7. Образование единого Русского государства.

Раздел 5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству

Тема 5.1. Россия в правление Ивана Грозного.

Тема 5.2. Смутное время начала XVII века.

Тема 5.3. Экономическое и социальное развитие России в XVII веке.

Тема 5.4. Становление абсолютизма в России.

Тема 5.5. Культура Руси конца XIII-XVII веков.

Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII веке

Тема 6.1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе

Тема 6.2. Возрождение и гуманизм в Западной Европе.

Тема 6.3. Реформация и контрреформация.

Тема 6.4. Становление абсолютизма в европейских странах.

Тема 6.5. Англия в XVII- XVIII веках.

Тема 6.6. Страны Востока в XVI-XVIII веках.

Тема 6.7. Международные отношения и развитие европейской культуры и науки в XVII- XVIII веках

Тема 6.8. Война за независимость и образование США.

Тема 6.9. Французская революция конца XVIII века.

Раздел 7. Россия в конце XVII-XVIII веков: от царства к империи

Тема 7.1. Россия в эпоху петровских преобразований.

Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке.

Тема 7.3. Внутренняя и внешняя политика России в середине - второй половине XVIII века.

Тема 7.4. Русская культура XVIII века.

Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации

Тема 8.1. Промышленный переворот и его последствия.

Тема 8.2. Международные отношения.

Тема 8.3. Политическое развитие стран Европы и Америки.

Тема 8.4. Развитие западноевропейской культуры.

Раздел 9. Основные проблемы экономики России.

Тема 9.1. Становление современной рыночной экономики России.

Раздел 10. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока

Тема 10.1. Колониальная экспансия европейских стран.

Раздел 11. Российская империя в XIX веке

Тема 11.1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.

Тема 11.2. Движение декабристов.

Тема 11.3. Внутренняя политика Николая I.

Тема 11.4. Общественное движение во второй четверти XIX века.

Тема 11.5. Внешняя политика России во второй четверти XIX века.

Тема 11.6. Отмена крепостного права и реформы 60-70-х годов XIX века.

Тема 11.7. Общественное движение во второй половине XIX века.

Тема 11.8. Экономическое развитие во второй половине XIX века.

Тема 11.9. Внешняя политика России во второй половине XIX века.

Тема 11.10. Русская культура XIX века.

Раздел 12. От Новой истории к Новейшей

Тема 12.1. Мир в начале XX века.

Тема 12.2. Россия на рубеже XIX- XX веков.

Тема 12.3. Россия в период столыпинских реформ.

Тема 12.4. Серебряный век русской культуры.

Тема 12.5. Первая мировая война.

Тема 12.6. Первая мировая война и общество.

Тема 12.7. Февральская революция в России.

Тема 12.8. Октябрьская революция в России и ее последствия

Тема 12.9. Гражданская война в России.

Раздел 13. Между мировыми войнами

Тема 13.1. Европа и США.

Тема 13.2. Недемократические режимы.

Тема 13.3. Турция, Китай, Индия, Япония.

Тема 13.4. Международные отношения.

Тема 13.5. Культура в первой половине XX века.

Тема 13.6. Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.

Тема 13.7. Индустриализация и коллективизация в СССР.

Тема 13.8. Советское государство и общество в 1920-1930-е годы.

Тема 13.9. Советская культура в 1920-1930-е годы.

Раздел 14. Вторая мировая война. Великая Отечественная война

Тема 14.1. Накануне мировой войны.

Тема 14.2. Первый период Второй мировой войны.

Тема 14.3. Второй период Второй мировой войны.

Раздел 15. Мир во второй половине XX - начале XXI века

Тема 15.1. Послевоенное устройство мира.

Тема 15.2. Ведущие капиталистические страны.

Тема 15.3. Страны Восточной Европы.

Тема 15.4. Крушение колониальной системы.

Тема 15.5. Индия, Пакистан, Китай.

Тема 15.6. Страны Латинской Америки.

Тема 15.7. Международные отношения.

Тема 15.8. Развитие культуры.

Раздел 16. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы

Тема 16.1. СССР в послевоенные годы.

Тема 16.2. СССР в 1950-х – начале 1960-х годов.

Тема 16.3. СССР во второй половине 1960-х – начале 1980-х годов.

Тема 16.4. СССР в годы перестройки.

Тема 16.5. Развитие советской культуры (1945-1991 годы).

Раздел 17. Российская Федерация на рубеже XX- XXI веков

Тема 17.1. Формирование российской государственности.

7.2. Основные разделы дисциплины «Россия в мире. Обществознание»

Раздел 1. Человек и общество

Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Тема 1.2. Общество как сложная система

Раздел 2. Духовная культура человека и общества

Тема 2.1 Духовная культура личности и общества

Тема 2.2. Наука и образование в современном мире

Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Раздел 3. Экономика

Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы

Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Тема 3.3. Рынок труда и безработица

Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

Раздел 4. Социальные отношения

Тема 4.1. Социальная роль и стратификация

Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Раздел 5. Политика

Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Тема 5.2. Участники политического процесса

Раздел 6. Право

Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации

Тема 6.3. Отрасли российского права

8. Разработчик: Стародубцева Кристина Сергеевна, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования - программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа учебной дисциплины ОУД 06 «Физическая культура» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) обучающихся по специальностям среднего профессионального образования естественнонаучного профиля.

2. Общая характеристика учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура»

Содержание учебной дисциплины Физическая культура направлено на укрепление здоровья,

повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, плавания, гимнастики,

спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика, самбо, дзюдо, стретчинг, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.). Вариативные компоненты содержания обучения выделены курсивом.

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

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

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

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

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

Используя результаты медицинского осмотра студента, его индивидуальное желание заниматься тем или иным видом двигательной активности, преподаватель физического воспитания распределяет студентов в учебные отделения: спортивное, подготовительное и специальное.

На спортивное отделение зачисляются студенты основной медицинской группы, имеющие сравнительно высокий уровень физического развития и физической подготовленности, выполнившие стандартные контрольные нормативы, желающие заниматься одним из видов спорта, культивируемых в СПО. Занятия в спортивном отделении направлены в основном на подготовку к спортивным соревнованиям в избранном виде спорта.

На подготовительное отделение зачисляются студенты основной и подготовительной медицинских групп. Занятия носят оздоровительный характер и направлены на совершенствование общей и профессиональной двигательной подготовки обучающихся.

На специальное отделение зачисляются студенты, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе. Занятия с этими студентами нацелены на устранение функциональных отклонений и недостатков в их физическом развитии, формирование правильной осанки, совершенствование физического развития, укрепление здоровья и поддержание высокой работоспособности на протяжении всего периода обучения.

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Темой реферата, например, может быть: «Использование индивидуальной двигательной активности и основных валеологических факторов для профилактики и укрепления здоровья» (при том или ином заболевании).

Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-

спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)¹.

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.06 «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Учебная дисциплина «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

В учебном плане место учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура» - в составе (общих учебных дисциплин/общеобразовательных учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля. Дисциплина входит в состав базовых дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.06 «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 спортивнооздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной

¹ В приложениях к программе представлены требования к оценке физической подготовленности и двигательных умений обучающихся в основном подготовительном и специальном учебном отделениях.

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, физической, 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 физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
 - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
 - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
 - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
 - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОУД.06 «Физическая культура»

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 176 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 117 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 59 часов;
консультации не предусмотрены.

6. Форма контроля: дифференцированный зачет (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины

1. Раздел. основы физической подготовки

Тема 1.1. Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Тема 1.2. Психофизиологические основы учебного и производственного труда.
Средства физической культуры в регулировании работоспособности

2. Раздел. практическая физическая подготовка

Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Тема 2.2. Гимнастика

Тема 2.3. Спортивные игры

Тема 2.5. Элементы единоборства (Самбо дзюдо, вольная борьба)

Тема 2.6. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Тема 2.7. Аэробика

Тема 2.8. Теннис

8. Разработчик: Перемышлев Юрий Павлович, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

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

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

2. Общая характеристика учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

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

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

Основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую

медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

В процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) подведение результатов обучения по учебной дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности» осуществляется в рамках промежуточной аттестации (в форме дифференцированного зачета).

3. Место дисциплины в учебном плане

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

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

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

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 средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

5 Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной дисциплины, в том числе:

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов; самостоятельной работы обучающегося - 35 часов;

6. Форма контроля: дифференцированный зачет (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины:

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Обеспечение личной безопасности

Тема 2.1. Здоровье и здоровый образ жизни

Тема 2.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья

Тема 2.3. Гигиенические основы рационального питания

Тема 2.4. Алкоголь, курение и их влияние на здоровье человека

Тема 2.5. Наркотики и наркомания, социальные последствия

Тема 2.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека

Тема 2.7. Правовые основы взаимоотношения полов

Раздел 3. Государственная система обеспечения безопасности населения

Тема 3.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций

Тема 3.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций

Тема 3.3. Гражданская оборона

Тема 3.4. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в ЧС мирного и военного времени

Тема 3.5. Эвакуация населения в условиях ЧС

Тема 3.6. Инженерная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них

Тема 3.7. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники

Тема 3.8. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан

Раздел 4. Основы обороны государства и воинская обязанность

Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил Российской Федерации

Тема 4.2. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации

Тема 4.3. Основные понятия о воинской обязанности

Тема 4.4. Прохождение военной службы по контракту

Тема 4.5. Альтернативная гражданская служба

Тема 4.6. Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации

Тема 4.7. Символы воинской чести

Раздел 5. Основы медицинских знаний

Тема 5.1. Общие правила оказания первой помощи

Тема 5.2. Первая помощь при травмах различных областей тела

Тема 5.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания

Тема 5.4. Первая помощь при кровотечениях

Тема 5.5. Первая помощь при ожогах

Тема 5.6. Первая помощь при воздействии температур

Тема 5.7. Первая помощь при отравлении

Тема 5.8. Основные инфекционные болезни и их классификация

Тема 5.9. Изучение способов проведения искусственного дыхания пострадавшим в ЧС

- 8. Разработчик:** Петров Олег Павлович, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.08 ФИЗИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД 08. Физика предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественно-научного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели и задачи дисциплины

Содержание программы ОУД. 08 «Физика» направлено на достижение следующих целей:

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

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

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

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

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины ОУД.08 «Физика» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины ОУД. 08 «Физика»

В основе учебной дисциплины ОУД. 08 «Физика» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий физики и представлений о современной физической картине мира, а также выработка умений применять физические знания как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

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

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

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

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД. 08 «Физика» является учебным предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД. 08 «Физика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина «Физика» входит в состав базовых общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

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

- **личностных:**

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

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

умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

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

умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

- **метапредметных:**

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

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

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

• **предметных:**

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

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

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

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

сформированность умения решать физические задачи;

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

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

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины ОУД. 08 «Физика»

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 145 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 97 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 48 часов;

консультации не предусмотрены.

6. Форма контроля дифференцированный зачет (2 семестр)

7. Основные разделы

1. Механика
2. Основы молекулярной физики и термодинамики
3. Электродинамика
4. Колебания и волны
5. Оптика
6. Основы специальной теории относительности
7. Элементы квантовой физики
8. Эволюция Вселенной

8. Разработчик Любая Светлана Ивановна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры физики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.09 АСТРОНОМИЯ

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.09 «Астрономия» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.09 «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- 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;
- умений 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;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

Программа учебной дисциплины ОУД.09 «Астрономия» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины

При освоении специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования и основывается на знаниях обучающихся, полученных при изучении физики, химии, географии, математики в основной школе.

Астрономия – наука, изучающая строение и развитие космических тел, их систем и всей Вселенной.

Методы астрономических исследований очень разнообразны. Одни из них применяются при определении положения космических тел на небесной сфере, другие - при изучении их движения, третьи – при исследовании характеристик космических тел различными методами и, соответственно, с помощью различных инструментов ведутся наблюдения Солнца, туманностей, планет, метеоров, искусственных спутников Земли.

Важную роль в освоении содержания программы играют собственные наблюдения обучающихся. Специфика планирования и организации этих наблюдений определяется двумя

обстоятельствами. Во-первых, они (за исключением наблюдений Солнца) должны проводиться в вечернее или ночное время. Во-вторых, объекты, природа которых изучается на том или ином занятии, могут быть в это время недоступны для наблюдений. При планировании наблюдений этих объектов, в особенности планет, необходимо учитывать условия их видимости.

При невозможности проведения собственных наблюдений за небесными телами их можно заменить на практические задания с использованием современных информационно-коммуникационных технологий, в частности картографических сервисов (Google Mars и др.).

При отборе содержания учебной дисциплины «Астрономия» использован междисциплинарный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усваивать знания и умения, необходимые для формирования единой целостной естественно-научной картины мира, определяющей формирование научного мировоззрения, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина «Астрономия», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у обучающихся целостную картину мира, но и побуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение использовать методологию научного познания для изучения окружающего мира.

Изучение учебной дисциплины ОУД.09 «Астрономия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.09 «Астрономия» является составной частью обязательной предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД.09 «Астрономия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина ОУД.09 «Астрономия» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.09 «Астрономия» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

- **личностных:**

сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

- **метапредметных:**

- умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

- предметных:

- сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

5. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 39 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 19 часов;
консультации не предусмотрены.

6. Форма контроля: дифференцированный зачет (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины

Введение.

Раздел 1. История развития астрономии

Тема 1.1 Астрономия в древности.

Тема 1.2 Вид звездного неба.

Тема 1.3 Оптическая и волновая астрономия.

Раздел 2. Устройство Солнечной системы.

Тема 2.1 Происхождение Солнечной системы. Видимое движение планет.

Тема 2.2 Система «Земля-Луна».

Тема 2.3 Планеты Солнечной системы.

Тема 2.4 Карликовые планеты и малые тела Солнечной системы.

Тема 2.5 Солнце.

Тема 2.6 Небесная механика.

Тема 2.7 Искусственные тела Солнечной системы.

Раздел 3. Строение и эволюция вселенной.

Тема 3.1 Расстояние до звезд.

Тема 3.2 Физическая природа звезд.

Тема 3.3 Виды звезд. Звездные системы.

Тема 3.4 Наша Галактика. Другие галактики.

Тема 3.5 Метагалактика.

Тема 3.6 Жизнь и разум во Вселенной.

Тема 3.7 Перспективы развития астрономии и космонавтики.

8. Разработчик: Воинов Игорь Владимирович, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.10 РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 Родная литература предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы Родная литература направлено на достижение следующих целей:

- формирование культуры читательского восприятия и достижение читательской самостоятельности обучающихся, основанных на навыках анализа и интерпретации литературы народов Кавказа;
- формирования соответствующего возрастному и образовательному уровню обучающихся отношения к чтению художественной литературы народов Кавказа как к деятельности, имеющей личностную и социальную ценность, как к средству самопознания и саморазвития;
- формирование представлений об исторической и эстетической обусловленности литературного процесса на Кавказе;
- развитие представлений о специфике родной литературы и ее месте в общемировом литературном процессе;
- освоение текстов художественных произведений родной литературы в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий;
- совершенствование умений анализа и интерпретации произведений родной литературы как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний.

Программа учебной дисциплины ОУД.10 Родная литература отражает основное содержание учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины ОУД.10 Родная литература

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

Основой содержания учебной дисциплины ОУД.10 Родная литература являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд творений народов Северного Кавказа. Каждое изучаемое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная

самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

Содержание учебной дисциплины структурировано по творчеству авторов разных наций и национальностей большой семьи Северокавказских народов, предполагает ознакомление обучающихся с творчеством писателей, чьи произведения были созданы и отражают самобытность народов проживающих на территориях граничащих со Ставропольским краем и объединенных с ним в единый Северо-Кавказский округ, включает произведения для чтения, изучения, обсуждения и повторения.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы Северокавказских народов – изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала.

Изучение дисциплины завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

3. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина ОУД 10 Родная литература изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина ОУД 10 Родная литература входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.10 Родная литература обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

• личностных:

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

• метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебноисследовательской 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, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.
 - **предметных:**
 - знание содержания произведений региональной литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;
 - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
 - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
 - овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 36 часов, из них практические занятия – 20 часов

Самостоятельная (внеаудиторная) работа – 18 часов.

6. Форма контроля: дифференцированный зачёт (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины

Раздел 1. История развития Северного Кавказа.

Тема 1.1. Из истории народов Северного Кавказа.

Тема 1.2. Освоение Кавказа. Кавказская война.

Раздел 2. Фольклор народов Кавказа.

Тема 2.1. Кавказский героический эпос «Нарты».

Тема 2.2. Поэтика эпоса. Отражение в эпосе мифологического сознания.

Тема 2.3. Распространение эпоса. Возникновение этновариантов сюжетов

Раздел 3. Осетинская литература.

Тема 3.1. Возникновение и развитие осетинской литературы.

Тема 3.2. Поэзия К.Хетагурова. Эволюция творчества К.Хетагурова. Поэмы «Фатима» и «Кому живется весело...»

Раздел 4. Абазинская литература.

Тема 4.1. Абазинская лирика. Поэзия Микаэля Чикатуева и Керима Мхце

Раздел 5. Дагестанская литература.

Тема 5.1. Развитие литературы народов Дагестана.

Тема 5.2. Поэтическое творчество Расула Гамзатова.

Раздел 6. Карачаевская и балкарская литература.

Тема 6.1. Возникновение литературы у карачаевцев и балкарцев.

Тема 6.2. Национальный характер в творчестве Кайсына Кулиева

Раздел 7. Адыгейская литература.

Тема 7.1. Этапы развития адыгейской литературы.

Тема 7.2. Тембот Керашев – основоположник новописьменной адыгейской литературы.

Раздел 8. Ногайская литература

Тема 8.1. Становление ногайской литературы.

Тема 8.2. Прозаическое и драматическое творчество Исы Капаева.

Раздел 9. Чеченская литература

Тема 9.1. Влияние арабоязычной и русскоязычной литератур на возникновение и развитие литературы чеченского народа. Современная проза Канта Ибрагимова.

Раздел 10. Русскоязычная литература на Кавказе.

Тема 10.1. Русские классики на Кавказе.

8. Разработчик: Бондарева Наталья Сергеевна, канд. филологических наук

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11 ИНФОРМАТИКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» предназначена для изучения информатики студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ООП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов, самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика»

Одной из характеристик современного общества является использование информационных технологий, средств ИКТ и информационных ресурсов во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием

информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда.

При освоении специальности естественнонаучного профиля профессионального образования учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой специальности.

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

Учебная дисциплина ОУД.11 «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

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

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

Освоение учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика», учитывающей специфику осваиваемой специальности СПО естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных методов информатики и средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

При организации практических занятий и внеаудиторной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования.

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.11 «Информатика» входит в состав обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина ОУД.11 «Информатика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ).

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.11 «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

личностных:

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

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

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

- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины ОУД.09 «Информатика»

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 150 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 100 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 38 часов;
 консультаций – 12 часов.

6. Форма контроля: дифференцированный зачет (2 семестр)

7. Основные темы дисциплины:

Раздел 1. Информационная деятельность человека

Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества

Тема 1.2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения

Раздел 2. Информация и информационные процессы

Тема 2.1. Подходы к понятию и измерению информации

Тема 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка информации

Тема 2.3. Управление процессами

Раздел 3 Средства информационных и коммуникационных технол

Тема 3.1. Архитектура компьютеров

Тема 3.2. Локальная компьютерная сеть

Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение

Раздел 4 Технологии создания и преобразования информационных объектов

Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов

Раздел 5 Телекоммуникационные технологии

Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.

Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения

Тема 5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности

8. Разработчик Филиппова Виолетта Александровна, преподаватель учебно – методического отдела факультета среднего профессионального образования

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.12 «ХИМИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы ОУД.12 «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).

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам, тематика рефератов (докладов), индивидуальных проектов, виды самостоятельных работ с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины ОУД.12 «Химия»

Учебная дисциплина ОУД.12 «Химия» – это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у обучающихся развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельных приобретениях знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношение к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения

явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

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

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

При освоении профессий НПО и специальностей СПО естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания профессионального образования «Химия» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования,

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве.

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 «Химия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ООП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания).

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.12 «Химия» является учебным предметом обязательной предметной области «Профильные дисциплины» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД.12 «Химия» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебная дисциплина ОУД.12 «Химия» входит в состав общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД.12 «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.

5. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной дисциплины, в том числе:

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины – 162 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 42 часа;
консультаций – 12 часов.

6. Форма контроля: Дифференцированный зачет (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины

Введение

1. Общая и неорганическая химия
 - 1.1. Химия – наука о веществах
 - 1.2. Строение атома
 - 1.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева
 - 1.4. Строение вещества
 - 1.5. Полимеры
 - 1.6. Дисперсные системы
 - 1.7. Химические реакции
 - 1.8. Растворы
 - 1.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы
 - 1.10. Классификация веществ. Простые вещества

1.11. Основные классы неорганических и органических соединений

1.12. Химия элементов

1.13. Химия в жизни общества

2. Органическая химия

2.1. Предмет органической химии. теория строения органических соединений.

2.2. Предельные углеводороды.

2.3. Этиленовые и диеновые углеводороды.

2.4. Ацетиленовые углеводороды.

2.5. Ароматические углеводороды.

2.6 Природные источники углеводов.

2.7. Гидроксильные соединения.

2.8. Альдегиды и кетоны.

2.9. Карбоновые кислоты и их производные

2.10. Углеводы

2.11. Амины. Аминокислоты. Белки.

2.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.

2.13. Биологически активные соединения

8. Разработчик: Соломонова Виктория Александровна, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.13 «БИОЛОГИЯ»

Программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.13 «Биология» предназначена для изучения студентами 1 курса специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

1. Цели дисциплины

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся 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.

Программа учебной дисциплины ОУД.13 «Биология» состоит из содержания учебного материала, в ней отражена последовательность его изучения, распределение учебных часов по темам и разделам с учетом специфики программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

2. Общая характеристика учебной дисциплины «Биология»

При освоении специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования учебная дисциплина «Биология» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования и основывается на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе.

Биология - система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Место дисциплины в учебном плане

Учебная дисциплина ОУД.13 «Биология» является учебным предметом по выбору обязательной предметной области «Профильные дисциплины» ФГОС среднего общего образования.

Учебная дисциплина ОУД.13 «Биология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

В учебном плане ППССЗ по специальности среднего профессионального образования естественнонаучного профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания учебная дисциплина ОУД.13 «Биология» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания естественнонаучного профиля профессионального образования.

4. Результаты освоения учебной дисциплины – личностные, метапредметные, предметные

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

личностных:

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

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

– способность использовать знания о современной 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.

4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

Количество часов предусмотренное на освоение программы учебной дисциплины 216 часов, в том числе

обязательная аудиторная учебная нагрузка 144 часа;

самостоятельной (внеаудиторная) работа – 60 часов,

консультации - 12 часов.

6. Форма контроля: Экзамен (2 семестр)

7. Основные разделы дисциплины

Введение.

Раздел 1 Учение о клетке

Тема 1.1. Химическая организация клетки

Тема 1.2. Строение и функции клетки

Тема 1.3 Обмен веществ и превращение энергии в клетке

Тема 1.4 Жизненный цикл клетки

Раздел 2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов

Тема 2.1. Размножение организмов

Тема 2.2. Индивидуальное развитие организма

Тема 2.3. Индивидуальное развитие человека

Раздел 3. Основы генетики и селекции

Тема 3.1 Основы учения о наследственности и изменчивости

Тема 3.2 Закономерности изменчивости

Тема 3.3 Основы селекции растений, животных и микроорганизмов

Раздел 4 Происхождение и развитие жизни на земле. Эволюционное учение

Тема 4.1 Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле

Тема 4.2 История развития эволюционных идей

Тема 4.3 Микроэволюция и макроэволюция

Раздел 5 Происхождение человека

Тема 5.1 Антропогенез

Тема 5.2 Человеческие расы

Раздел 6 Основы экологии

Тема 6.1 Экология - наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой

Тема 6.2 Биосфера - глобальная экосистема

Тема 6.3 Биосфера и человек

Раздел 7 Бионика

Тема 7.1 Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики

8. Разработчик: Соломонова Виктория Александровна, преподаватель

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины - формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира.

1.4. В результате изучения дисциплины 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.

1.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);

- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

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

Форма обучения – очная

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов.

форма контроля – дифференцированный зачет, 3 семестр.

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Сущность, структура и значение философии

Раздел 2. Основные исторические типы философского знания

Раздел 3. Философское осмысление природы и развития

Раздел 4. Проблема человека, сознания и познания в философии

Разработчик: Юрченко Светлана Николаевна, кандидат философских наук

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История является частью основной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины - формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе

1.4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

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

Знать:

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

1.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часа.

форма контроля – дифференцированный зачет, 3 семестр

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные направления и процессы политического и экономического развития ведущих государств, ключевых регионов мира на рубеже XX – XXI веков.

Раздел 2. Сущность и причины локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX – XXI веков.

Раздел 3. Назначение и основные направления деятельности международных организаций.

Раздел 4. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.

Разработчик:

Е.В. Туфанов заведующий кафедрой философии и истории,

кандидат исторических наук, доцент

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык обеспечивает формирование общих компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с ФГОС.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

3. Цель дисциплины - повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной и профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 186 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 24 часа

форма контроля – дифференцированный зачет в 8 семестре.

7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Вводно-коррективный фонетический курс;

Раздел 2. Речевой этикет и знакомство с людьми;

Раздел 3. Семья;

Раздел 4. Здоровый образ жизни;

Раздел 5. Природа и климат. Окружающая среда;

Раздел 6. Путешествия;

Раздел 7. Магазины и покупки;

Раздел 8. Страноведение. Восток и Запад – Россия и Великобритания;

Раздел 9. Сфера общественного питания;

Раздел 10. Кухни народов мира;

Раздел 11. Кулинария. Приготовление пищи;

Раздел 12. Обслуживание;

Раздел 13. Моя профессия – технолог общественного питания.

Разработчик:

Францева Маргарита Владимировна, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель учебной дисциплины – формирование у учащихся здорового образа жизни и основ физической культуры личности профессионала

1.4. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать:

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

1.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6).

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

форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося 162 часов;

форма контроля – дифференцированный зачет, 8 семестр.

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Практические основы формирования физической культуры личности.

1.1. Легкая атлетика;

1.2. Гимнастика;

1.3. Спортивные игры (волейбол, баскетбол, мини-футбол, настольный теннис);

1.4. Виды спорта по выбору (атлетическая гимнастика, аэробика, стретчинг).

Разработчик: М. В. Осыченко, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель учебной дисциплины – формирование у учащихся здорового образа жизни и основ физической культуры личности профессионала

1.4. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

– основы здорового образа жизни.

1.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

– организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);

– принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3);

– работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6).

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

форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося 162 часов;

форма контроля – дифференцированный зачет, 8 семестр.

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Практические основы формирования физической культуры личности.

1.1. Терренкур и легкоатлетические упражнения в оздоровительной тренировке;

1.2. Оздоровительные системы физических упражнений и адаптивная физическая культура;

1.3. Подвижные и спортивные игры в оздоровительной тренировке;

1.4. Современные оздоровительные фитнес технологии.

Разработчик: М.В.Осыченко, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования Ставропольского государственного аграрного университета

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ НА РУССКОМ
ЯЗЫКЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Основы профессиональной коммуникации на русском языке является дисциплиной вариативной части основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.3. Цель дисциплины – данная дисциплина основывается на изучении русского языка в плане использования его в различных языковых ситуациях и в качестве инструмента в будущей профессиональной деятельности студентов.

1.4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- понимать, обобщать, анализировать получаемую информацию в рамках деловой коммуникации;
- применять на практике языковые нормы, позволяющие логически верно, аргументированно, ясно и правильно строить устную и письменную речь;
- составлять, трансформировать и интерпретировать тексты различных стилей и жанров;
- соблюдать общепринятые правила речевого поведения, совершенствовать уровень собственной речевой культуры в деловой сфере;
- составлять различные виды деловой документации;
- оформлять деловые бумаги в соответствии с общими правилами их составления;
- вести деловую переписку;
- свободно использовать все виды речевой деятельности в целях осуществления успешной деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- особенности устной и письменной речи при осуществлении деловой коммуникации;
- типы языковых норм, соблюдение которых позволяет логически верно, аргументированно, ясно и правильно строить речь;
- основные признаки и типы текстов, приемы трансформации и интерпретации текстов;
- виды деловой документации;
- общие правила оформления деловых бумаг;
- особенности языкового оформления и редактирования деловых бумаг;
- правила ведения деловой переписки;
- виды и особенности речевой деятельности, необходимые для осуществления успешной деловой коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
- виды и особенности речевой деятельности, необходимые для осуществления самоорганизации и самообразования.

1.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК. 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК. 02);

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК. 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК. 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК. 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК. 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК. 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК. 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК. 09).

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

форма контроля – дифференцированный зачет, 4 семестр.

1.7. Темы и разделы учебной дисциплины:

Тема 1. Теория коммуникации как наука и учебная дисциплина

Тема 2. Теоретические и прикладные модели коммуникации

Тема 3. Типы, виды, функции, средства коммуникации

Тема 4. Профессионально ориентированная коммуникация

Тема 5. Характеристика коммуникативного процесса

Тема 6. Вербальные аспекты деловой коммуникации

Тема 7. Психологические аспекты деловой коммуникации

Тема 8. Виды коммуникации. Устноречевая коммуникация

Тема 9. Письменноречевая коммуникация: свойства, виды и функции

Тема 10. Невербальная коммуникация

Тема 11. Невербальные элементы профессиональной коммуникации

Тема 12. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления в профессиональной деятельности

Тема 13. Речевой этикет и его роль в профессиональной коммуникации

Тема 14. Речевое поведение в конфликтных ситуациях

Тема 15. Конструктивная критика и конфликты в профессиональной коммуникации

Тема 16. Межличностные, специализированные и массовые коммуникации

Тема 17. Особенности публичного выступления

Тема 18. Межкультурная коммуникация

Разработчики:

Чернов Дмитрий Александрович, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования Ставропольского государственного аграрного университета

Жук Екатерина Анатольевна, преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования Ставропольского государственного аграрного университета

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Данная учебная дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебный циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3 Цели дисциплины - получение базовых знаний и навыков при формировании определенного уровня математической подготовки, необходимой для решения теоретических и прикладных задач, возникающих в профессиональной деятельности.

1.4 В результате освоения учебной 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 ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

1.5 Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1);
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции (ПК 1.2);

– Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3);

– Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1);

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

– Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3);

– Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1);

– Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2);

– Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3);

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

– Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1);

– Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2.);

– Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3.);

– Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4);

– Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1);

– Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2);

– Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1);

– Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2);

– Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3);

– Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4);

– Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов;

форма контроля - дифференцированный зачет, 3 семестр.

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Линейная алгебра

Раздел 2. Математический анализ

Раздел 3. Комплексные числа

Раздел 4 Основы дискретной математики

Раздел 5. Теория вероятностей и математическая статистика

Раздел 6. Основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

Разработчики:

Мелешко С.В., преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования Ставропольского государственного аграрного университета

Машенцева Г.В., преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования Ставропольского государственного аграрного университета

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по направлениям подготовки в рамках укрупненной группы профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

Данная учебная дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины - формирование у обучающихся знаний и умений в области экологических, географических, экономических, ресурсных, общественных и гуманитарных основ природопользования, раскрытие системного подхода к оценке деятельности, связанной с преобразованием природной среды.

8.4. 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

8.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК.01).
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК.02).
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК.03).
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК.04).
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК.05).
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК.06).
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК.07).
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК.08).
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК.09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.1).
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.2).
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК.1.3).
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК.2.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.2.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК.2.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК.3.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК.3.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. (ПК.3.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.3.4).
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК.4.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК.4.2).
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК.4.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК.4.4).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК.5.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК.5.2).
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК.6.1).
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК.6.2).
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК.6.3).

- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК.6.4).
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК.6.5).

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

Форма контроля – дифференцированный зачет, 4 семестр

1.7. Темы учебной дисциплины:

Тема 1. Введение. Предмет, задачи и цели курса Экологические основы природопользования.

Тема 2. Природоресурсный потенциал. Сущность и основные виды природопользования.

Тема 3. Загрязнение окружающей среды. Воздействие на человека

Тема 4. Экологический кризис. Глобальные проблемы экологии.

Тема 5. Природные ресурсы, их классификация и антропогенное воздействие на них.

Тема. 6 Концепция устойчивого развития.

Тема 7. Экономический механизм природопользования и природоохранной деятельности.

Тема 8. Структура системы государственного и муниципального управления природопользования и охраны окружающей среды на территории РФ.

Тема 9. Экологическое нормирование, оценка состояния и мониторинг биосферы.

Тема 10. Система экологического контроля.

Разработчик: Чернышова Т.С., преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования Ставропольского государственного аграрного университета

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03 Химия

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины ЕН.03 Химия является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована преподавателями СПО для осуществления профессиональной подготовки специалистов среднего звена естественнонаучного профиля.

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

Дисциплина входит в блок естественнонаучных дисциплин и профессиональных модулей. Предшествующими дисциплинами являются математика, физика, химия.

3. Цель дисциплины: изучения учебной дисциплины является формирование базовых знаний о фундаментальных законах, закономерностях и основных методах физико-химической науки, о коллоидных системах и их основных особенностях.

4. В результате изучения 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, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- ОК 01. Адекватно реагировать на вызовы общества и конкретного предприятия, где проходит трудовая деятельность
- ОК 02. Организовывать собственную деятельность, оценивать её эффективность и качество
- ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
- ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
- ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК 1.1. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов
- ПК 1.2. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой
- ПК 1.3. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества
- ПК 2.1. приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
- ПК 2.2. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов
- ПК 2.3. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой
- ПК 3.1. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества
- ПК 3.2. приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
- ПК 3.3. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов
- ПК 3.4. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой
- ПК 4.1. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества
- ПК 4.2. приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
- ПК 4.3. применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов
- ПК 4.4. оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой
- ПК 5.1. использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества

ПК 5.2. приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 34 часов;

форма контроля – дифференцированный зачет, 4 семестр.

7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Физическая химия

Раздел 2. Коллоидная химия

Раздел 3. Аналитическая химия

Разработчики:

Волосова Елена Владимировна, к.б.н., доцент кафедры химии и защиты растений
Соломонова Виктория Александровна, преподаватель учебно-методического отдела
факультета среднего профессионального образования Ставропольского государственного
аграрного университета

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»**

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Учебная дисциплина **ОП. 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»** является дисциплиной обязательной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3. Цель дисциплины - формирование у студентов системного представления об основных видах и группах микроорганизмов, опасностях микробиологического загрязнения пищевых продуктов, а также санитарно-технологических требованиях к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде в условиях пищевых производств.

4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

основные понятия и термины микробиологии;
классификацию микроорганизмов;
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
схему микробиологического контроля;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
правила личной гигиены работников пищевых производств

5. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1);
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2);
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.1);
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2);
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3);
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2);
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3);
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4);
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2);
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3);
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4);
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2);
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1);
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2);
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3);
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4);
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 22 часа; консультаций – 12 часов.

7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы технической микробиологии

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов

Тема 1.2. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Раздел 2. Основы гигиены и санитарии

Тема 2.1. Пищевые инфекции и отравления

Тема 2.2. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде

Тема 2.3. Правила личной гигиены работников пищевых производств

Тема 2.4. Дезинфекция. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения

Тема 2.5. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Разработчик: Сычева Ольга Владимировна, д-р с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 02 Физиология питания** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3 Цель дисциплины – является усвоение теоретических знаний в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, значение отдельных компонентов пищи в формировании индивидуальных диет.

1.4 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

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

Знать:

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

1.5 Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

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

6. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3).

7. Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1).

8. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2).

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

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

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

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

13. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3).

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

15. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1).

16. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2).

17. Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1).

18. Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2).

19. Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3).

20. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4).

21. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 22 часа;

консультаций – 12 часов;

форма контроля – экзамен, 3 семестр.

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Пищеварение

Тема 1.1. Роль пищи для организма человека

Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

Тема 2.1. Пищевые вещества

Тема 2.2. Обмен веществ и энергии.

Раздел 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации.

Тема 3.1. Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального питания.

Тема 3.2. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.

Разработчик: Омаров Руслан Сафербекович, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины.

Цель: совокупность теоретических и практических знаний в области информационных технологий и применение их в практической деятельности.

1.4. В результате изучения 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.

1.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- анализировать социально-экономические и политические проблемы и процессы, использовать методы гуманитарно-социологических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности (ОК 02);
- организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 03);
- решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях (ОК 04);
- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 05);

- работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 07);
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности (ОК 08);
- уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные традиции (ОК 09);
- соблюдать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда (ОК10).

Профессиональные компетенции (ПК):

- составлять земельный баланс района (ПК 1.1);
- подготавливать документацию, необходимую для принятия управленческих решений по эксплуатации и развитию территорий (ПК 1.2);
- готовить предложения по определению экономической эффективности использования имеющегося недвижимого имущества (ПК 1.3);
- участвовать в проектировании и анализе социально-экономического развития территории (ПК 1.4);
- осуществлять мониторинг земель территории (ПК 1.5);
- выполнять комплекс кадастровых процедур (ПК 2.1);
- определять кадастровую стоимость земель (ПК 2.2);
- выполнять кадастровую съемку (ПК 2.3);
- осуществлять кадастровый и технический учет объектов недвижимости (ПК 2.4);
- формировать кадастровое дело (ПК 2.5);
- выполнять работы по картографо-геодезическому обеспечению территорий, создавать графические материалы (ПК 3.1);
- использовать государственные геодезические сети и иные сети для производства картографо-геодезических работ (ПК 3.2);
- использовать в практической деятельности геоинформационные системы (ПК 3.3);
- определять координаты границ земельных участков и вычислять их площади (ПК 3.4);
- выполнять поверку и юстировку геодезических приборов и инструментов (ПК 3.5);
- осуществлять сбор и обработку необходимой и достаточной информации об объекте оценки и аналогичных объектах (ПК 4.1);
- производить расчеты по оценке объекта оценки на основе применимых подходов и методов оценки (ПК 4.2);
- обобщать результаты, полученные подходами, и давать обоснованное заключение об итоговой величине стоимости объекта оценки (ПК 4.3);
- рассчитывать сметную стоимость зданий и сооружений в соответствии с действующими нормативами и применяемыми методиками (ПК 4.4);
- классифицировать здания и сооружения в соответствии с принятой типологией (ПК 4.5);
- оформлять оценочную документацию в соответствии с требованиями нормативных актов, регулирующих правоотношения в этой области (ПК 4.6).

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов;

дифференцированный зачет – 2 часа.

форма контроля – дифференцированный зачет, 4 семестр.

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структура персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем.

Раздел 2. Базовые системные продукты и пакеты прикладных программ.

Раздел 3. Сетевые технологии.

Разработчик: Ещенко Ю.А., преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04. АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04. Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины.

Цель: совокупность теоретических и практических знаний в области информационных технологий и применение их в практической деятельности.

1.4. В результате изучения 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.

1.6. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- анализировать социально-экономические и политические проблемы и процессы, использовать методы гуманитарно-социологических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности (ОК 02);
- организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 03);
- решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях (ОК 04);
- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 05);

- работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 07);
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности (ОК 08);
- уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные традиции (ОК 09);
- соблюдать правила техники безопасности, нести ответственность за организацию мероприятий по обеспечению безопасности труда (ОК10).

Профессиональные компетенции (ПК):

- составлять земельный баланс района (ПК 1.1);
- подготавливать документацию, необходимую для принятия управленческих решений по эксплуатации и развитию территорий (ПК 1.2);
- готовить предложения по определению экономической эффективности использования имеющегося недвижимого имущества (ПК 1.3);
- участвовать в проектировании и анализе социально-экономического развития территории (ПК 1.4);
- осуществлять мониторинг земель территории (ПК 1.5);
- выполнять комплекс кадастровых процедур (ПК 2.1);
- определять кадастровую стоимость земель (ПК 2.2);
- выполнять кадастровую съемку (ПК 2.3);
- осуществлять кадастровый и технический учет объектов недвижимости (ПК 2.4);
- формировать кадастровое дело (ПК 2.5);
- выполнять работы по картографо-геодезическому обеспечению территорий, создавать графические материалы (ПК 3.1);
- использовать государственные геодезические сети и иные сети для производства картографо-геодезических работ (ПК 3.2);
- использовать в практической деятельности геоинформационные системы (ПК 3.3);
- определять координаты границ земельных участков и вычислять их площади (ПК 3.4);
- выполнять поверку и юстировку геодезических приборов и инструментов (ПК 3.5);
- осуществлять сбор и обработку необходимой и достаточной информации об объекте оценки и аналогичных объектах (ПК 4.1);
- производить расчеты по оценке объекта оценки на основе применимых подходов и методов оценки (ПК 4.2);
- обобщать результаты, полученные подходами, и давать обоснованное заключение об итоговой величине стоимости объекта оценки (ПК 4.3);
- рассчитывать сметную стоимость зданий и сооружений в соответствии с действующими нормативами и применяемыми методиками (ПК 4.4);
- классифицировать здания и сооружения в соответствии с принятой типологией (ПК 4.5);
- оформлять оценочную документацию в соответствии с требованиями нормативных актов, регулирующих правоотношения в этой области (ПК 4.6).

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 88 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов;

дифференцированный зачет – 2 часа.

форма контроля – дифференцированный зачет, 4 семестр.

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации, общий состав и структура персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем.

Раздел 2. Базовые системные продукты и пакеты прикладных программ.

Раздел 3. Сетевые технологии.

Разработчик: Ещенко Ю.А., преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины - формирование у студентов системного представления об основах метрологии и стандартизации в сфере общественного питания.

1.4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

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

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

1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1);
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2);
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.1);
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2);
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3);
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2);
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3);
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4);
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2);
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3);
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4);
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2);
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1);
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2);
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3);
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4);
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;

самостоятельной работы обучающегося 9 часа.

Форма контроля – дифференцированный зачет, 5 семестр

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Метрология

Тема 1.1. Основные понятия метрологии

Тема 1.2. Терминология и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

Раздел 2. Стандартизация

Тема 2.1. Задачи стандартизации, ее экономическая эффективность.

Формы подтверждения соответствия.

Тема 2.2. Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов

Разработчик: Скорбина Елена Александровна, канд. биол. наук, доцент технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к обязательной части профессионального учебного цикла основной профессиональной образовательной программы.

3. Цели дисциплины – изучить правовые основы профессиональной деятельности

4. В результате изучения 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.

5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК.01).
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК.02).
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК.03).

- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК.04).
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК.05).
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК.06).
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК.07).
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК.08).
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК.09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.1).
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.2).
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК.1.3).
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК.2.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.2.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК.2.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК.3.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК.3.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. (ПК.3.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.3.4).
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК.4.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК.4.2).
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК.4.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК.4.4).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК.5.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК.5.2).
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК.6.1).
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК.6.2).
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК.6.3).
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК.6.4).

- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК.6.5).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часов;
самостоятельной работы обучающегося 14 часов,
консультаций – 12 часов.

Форма контроля – дифференцированный зачет, 8 семестр

7. Темы учебной дисциплины:

Тема 1. Юриспруденция как важная общественная наука. Роль права в жизни человека и общества.

Тема 2. Правовое регулирование общественных отношений. Теоретические основы права как системы

Тема 3. Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности

Тема 4. Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации

Тема 5. Правосудие и правоохранительные органы

Тема 6. Гражданское право

Разработчики:

Попов Антон Александрович, канд. юр. наук, преподаватель учебно-методического отдела ФСПО

Дедюхина Ирина Федоровна, канд. юр. наук, доцент кафедры государственного и муниципального управления и права

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к обязательной части профессионального учебного цикла основной образовательной программы.

3. Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системного представления об экономике и управлении на предприятиях, умения рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации и применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения, а также анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

4. В результате изучения 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.

5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК.01).
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК.02).

- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК.03).
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК.04).
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК.05).
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК.06).
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК.07).
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК.08).
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. (ОК.09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.1).
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК.1.2).
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК.1.3).
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК.2.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.2.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК.2.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК.3.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК.3.2).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. (ПК.3.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК.3.4).
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК.4.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК.4.2).
- Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий (ПК.4.3).
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК.4.4).
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК.5.1).
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК.5.2).
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК.6.1).
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК.6.2).
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК.6.3).

- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК.6.4).
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК.6.5).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;
самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Основы экономики

Раздел 2. Основы менеджмента

Раздел 3. Маркетинг

Разработчики:

Звягинцева Ольга Сергеевна, к.э.н., доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий.

Запорожец Д.В., к.э.н., доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Охрана труда

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда является частью основной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с ФГОС.

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

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель дисциплины - изучение основ трудового законодательства, общих вопросов по охране труда, производственной санитарии, по технике безопасности, технике пожарной безопасности на производстве, ознакомление с действующими нормами, правилами, инструкциями, ГОСТами и требованиями по технике безопасности, производственной санитарии и пожарной профилактике.

4. В результате изучения 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;
 - выработать 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

5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1.)
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2.)
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3.)
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4.)
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2.)
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2.)
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1.)
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2.)
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3.)
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК

6.4.)

- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5.)

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

форма контроля – дифференцированный зачет, 4 семестр

7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда

Раздел 2. Условия труда и производственная санитария

Раздел 3. Производственная безопасность

Разработчик: Петров О.П., преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

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

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель дисциплины - Цель: формирование у обучающихся знаний и умений для организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, а также осуществления профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.

4. В результате изучения 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 выполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1.);
- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2.)
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3.)
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 2.3.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4.)
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2.)
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,

использовать их в оформлении (ПК 4.4.)

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2.)
- Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1.)
- Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2.)
- Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3.)
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4.)
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.4.)

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

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 107 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 27 часов;

консультаций – 12 часов;

форма контроля – дифференцированный зачет, 4 семестр

7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

Раздел 2. Основы военной службы

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Разработчик:

Петров О.П., преподаватель учебно-методического отдела факультета среднего профессионального образования

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10 Основы производства продуктов питания** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Учебная дисциплина **ОП.10 Основы производства продуктов питания** является дисциплиной вариативной части профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Цель дисциплины формирование у студентов системного представления об основных видах перерабатывающих производств, используемого сырья и технологических процессов для получения пищевых продуктов.

1.4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить органолептическую оценку пищевых продуктов
- выполнять основные виды исследований сырья и пищевых продуктов и давать оценку полученным результатам

знать:

- основные виды сырья для получения пищевых продуктов;
- основные показатели качества и безопасности пищевых продуктов;
- технологические схемы получения пищевых продуктов;
- основные виды технологических процессов, происходящих при переработке пищевого сырья
- групповой ассортимент продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.

1.6. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3);
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 114 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося 26 час.

консультаций – 12 часов.

форма контроля – экзамен, 5 семестр.

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Переработка сырья растительного происхождения

Тема 1.1. Виды растительного сырья. Научные принципы хранения и консервирования растительного сырья

Тема 1.2. Крахмал и крахмалопродукты, их характеристика и получение

Тема 1.3. Пищевые жиры и масла, их характеристика и получение

Тема 1.4. Основы технологии хлебопекарного и макаронного производства

Тема 1.5. Основы технологии кондитерского производства

Раздел 2. Переработка сырья животного происхождения

Тема 2.1. Общая технологическая схема переработки молока

Тема 2.2. Технология кисломолочных продуктов

Тема 2.3. Технология сливочного масла

Тема 2.4. Технология сыроделия

Тема 2.5. Виды убойных животных. Состав и свойства мясного сырья

Тема 2.6. Послеубойные изменения в мясе и холодильная обработка

Тема 2.7. Технология колбас и мясных полуфабрикатов

Разработчик: Сычева Ольга Владимировна, д-р с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Технология диетического и специального питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11 Технология диетического и специального питания** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Является дисциплиной вариативной части профессионального цикла основной образовательной программы

1.3. Цель дисциплины – приобретение теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в области производства, реализации и оценки качества продуктов диетического и специального питания.

1.4. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с требованиями диетического и специального питания

определять основные виды сырья и способы его подготовки для приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в технологии продуктов диетического и специального питания

составлять различные виды рационов с учетом особенностей диетического и специального питания

организовывать и проводить приготовление блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий диетического и специального питания

проводить оценку качества кулинарной продукции диетического и специального питания физико-химическими и органолептическими методами по разработанным стандартным методикам

самостоятельно работать с нормативной и справочной документацией регламентирующей технологические процессы приготовления блюд и изделий для диетического и специального питания

знать:

классификацию и ассортимент продуктов диетического и специального питания;

технологические процессы приготовления блюд, холодных закусок и напитков с учетом назначаемых диет

требования к качеству и безопасности кулинарной продукции, предназначенной для диетического и специального питания;

вкусовые привычки, сложившиеся традиции питания при назначении диетического и специального питания;

общее действие различных продуктов и блюд на организм, на обмен веществ и местное влияние их на органы пищеварения.

особенности технологии приготовления кулинарной продукции для диетического и специального питания с учетом профессиональных заболеваний

основные принципы организации и проведения приготовления сложных блюд из сырья животного и растительного происхождения для диетического и специального питания;

1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК)

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

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

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

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

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)

Профессиональные компетенции (ПК)

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

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

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

Форма обучения - очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов;

консультации 12 часов

форма контроля - экзамен, 6 семестр

1.7. Разделы учебной дисциплины

Тема 1.1. Требования предъявляемые к продуктам специального назначения. Продукты диетического питания

Тема 1.2 Теоретические основы диетического и специального питания

Тема 1.3. Особенности технологии приготовления блюд диетического и специального питания.

Тема 1.4. Теоретические основы производства для детского и диетического питания школьников и подростков

Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд диетического и специального

питания **Тема 2.2.** Теоретические основы производства для детского и диетического питания школьников и подростков

Тема 2.3. Основные принципы и рекомендации по питанию спортсменов.

Тема 2.4. Диетическое и специальное питание при различных видах заболеваний.

Разработчик: Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 КУХНИ НАРОДОВ МИРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12 Кухни народов мира** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Является дисциплиной вариативной части профессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины – формирование у студентов системного представления о теоретических основах приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

1.4. В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с традициями национальной кухни

определять основные виды сырья и способы его подготовки для приготовления блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, напитков, кулинарных и кондитерских изделий

составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций

организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, напитков, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни

знать:

основные факторы, формирующие основу национальной кухни;

особенности и традиций национальной кухни народов стран;

классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления с учетом особенностей национальной кухни;

основные виды сырья и способы его подготовки для приготовления блюд и напитков

технологические схемы и технологию приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения, их оформление и подачу;

особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.

1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК)

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

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

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

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

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)

Профессиональные компетенции (ПК)

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

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

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

Форма обучения - очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа;

консультации 12 часов

форма контроля - дифференцированный зачет, 6 семестр

1.7. Разделы учебной дисциплины

Тема 1.1 Кухни народов: Болгарии, Венгрии, Румынии, Чехии, Словакии, Польши

Тема 1.2 Кухни народов: Англии, Германии, Австрии, Швейцарии

Тема 1.3. Кухни народов: Италии, Испании, Франции

Тема 2.1. Кухни народов: Украины, Беларуси

Тема 2.2. Особенности кухни Прибалтики

Тема 3.1. Особенности русской кухни.

Тема 4.1. Кухни народов: Египет, Алжир, Тунис, Марокко

Тема 5.1. Кухни народов южной Азии:

Тема 5.2. Кухни народов юго-восточной Азии:

Тема 5.3. Кухни народов восточной Азии:

Тема 6.1. Кухни народов: США, Канады, Латинской Америки.

Разработчик: Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 «ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Является дисциплиной вариативной части профессионального цикла основной образовательной программы.

1.3. Цели дисциплины - формирование у студентов системного представления об основах экспертизы пищевых продуктов и продовольственного сырья.

1.4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию;
- проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;
- определять по прямым и косвенным показателям (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства.

Знать:

- основные понятия, термины и определения в области экспертизы пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению;
- методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия.

1.7. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
 - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).
- Профессиональные компетенции (ПК):
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5).

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

Форма обучения - очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

консультации 12 часов.

Форма контроля – дифференцированный зачет, 6 семестр

1.7. Разделы учебной дисциплины:

Раздел 1. Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья

Тема 1.1. Основные понятия, термины и определения в области экспертизы пищевых продуктов и продовольственного сырья

Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению

Раздел 2. Методы определения качества пищевых продуктов и продовольственного сырья

Тема 2.1. Методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала

Тема 2.2. Виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия

Разработчик: Скорбина Елена Александровна, канд. биол. наук, доцент технологии производства

и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Основы предпринимательства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы предпринимательства является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Данная учебная дисциплина относится к вариативной части профессионального учебного цикла основной образовательной программы.

1.3. Цель дисциплины - изучить основы организации предпринимательской деятельности.

1.4. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составить план действия; определить необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
- определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
- принимать первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение;
- принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью;
- проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов;
- проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков;
- организовывать документооборот

Знать:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- способы обеспечения финансово-экономического сопровождения деятельности

1.5. Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1)
- планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2)
- организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3)
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4)
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5)

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

1.7. Темы учебной дисциплины:

Тема 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности. История российского предпринимательства

Тема 2. Виды предпринимательской деятельности

Тема 3. Правовое обеспечение предпринимательской деятельности

Тема 4. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности
Тема 5. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям
Тема 6. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности

Разработчик: Пупынина Е.Г., к.э.н., доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
для сложной кулинарной продукции

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данный модуль относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

3. Цель профессионального модуля - освоение основного вида деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

4. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

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

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

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

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

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

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

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

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

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

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

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

5. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Общие компетенции (ОК):

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 стандартах и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

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

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 417 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 309 часов;

самостоятельной работы обучающегося 77 часов;

консультаций – 26 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 72 часа;

форма контроля – квалификационный экзамен, 4 семестр.

7. Разделы профессионального модуля:

Раздел 1 Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 2 Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Разработчик: Шлыков Сергей Николаевич, д-р. биол. наук, профессор, кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Данный профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3 Цель дисциплины – получение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области организации и реализации процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

1.4 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса 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 режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

1.5 Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

14. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5).

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

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

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

18. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9).

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

24. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3).

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 320 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 213 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 91 час; консультаций – 16 часов;

учебная практика и производственная – 144 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа, консультации – 8 часов.

форма контроля – экзамен, 5 семестр.

1.7. Разделы профессионального модуля:

Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка.

Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 5. Организация производства приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Разработчик: Омаров Руслан Сафербекович, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

Данный профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3 Цель профессионального модуля – получение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области организации и реализации процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

1.4 В результате изучения модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

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

продукции:

- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.5 Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

23. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5).

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

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

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

27. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9).

Профессиональные компетенции (ПК):

25. Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1).

26. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2).

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

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

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 201 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 181 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 89 часов;

консультаций – 12 часов;

учебная практика и производственная – 144 часа, включая промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета 2 часа, консультации – 8 часов.

форма контроля – курсовой проект, экзамен, 6 семестр.

1.7. Разделы профессионального модуля:

Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов.

Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов.

Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Разработчик: Омаров Руслан Сафербекович, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель профессионального модуля - освоение вида деятельности по организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.4. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

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

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

Знать:

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

1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1);
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2);
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3);
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4);

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Форма обучения - очная

всего – 444 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 300 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 76 часов;

консультаций – 24 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 72 часа.

Форма контроля – зачет - 6 семестр, экзамен - 7 семестр, дифференцированный зачет - 7 семестр, квалификационный экзамен - 7 семестр.

1.7. Разделы профессионального модуля:

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

2. УП.04.01 Учебная практика

3. ПП.04.01 Производственная практика

Разработчик: Скорбина Елена Александровна, канд. биол. наук, доцент технологии производства

и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данный модуль относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель профессионального модуля - освоение основного вида деятельности *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

1.4. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: компотов, киселей, самбуков, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Общие компетенции (ОК)

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2)
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3)
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4)
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6)
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК 7)
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8)
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)

Профессиональные компетенции (ПК)

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 5.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 5.2.)

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Форма обучения – очная
максимальной учебной нагрузки обучающегося 451 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 206 часов;
самостоятельной работы обучающегося 72 часа;
консультаций – 24 часа;
учебная практика – 72 часов;
производственная практика – 72 часа;
форма контроля – квалификационный экзамен, 7 семестр.

1.7. Разделы профессионального модуля:

1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов
2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

Разработчик:

Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данный модуль относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель профессионального модуля - освоение основного вида деятельности Организация работы структурного подразделения и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

1.4. В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригады;
- 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

1.5 Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 05);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 08);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 09).

Профессиональные компетенции (ПК):

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

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 259 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 25 часов;
 консультаций – 26 часов;
 учебная практика – 36 часов;
 производственная практика – 72 часа;
 форма контроля – квалификационный экзамен, 3 семестр.

1.7. Разделы профессионального модуля:

1. Организация работы трудового коллектива
2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями
3. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями
4. Учетно-отчетная документация

Разработчик: Сычева Ольга Владимировна, д-р с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данный модуль относится к профессиональному учебному циклу основной образовательной программы.

1.3. Цель профессионального модуля - освоение основного вида деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

1.4. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- приготовления простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, яиц и творога;
- приготовления простой и основной холодной кулинарной продукции: бутербродов, салатов, винегретов, холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления простых и основных мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления простой и основной кулинарной продукции;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для простой и основной кулинарной продукции;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении простой и основной кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;

– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
- виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
- основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
- методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент простой и основной кулинарной продукции: супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, холодных блюд и закусок, десертов, мучных блюд;
- требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества готовой простой и основной кулинарной продукции;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих и холодных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простой и основной кулинарной продукции;
- технологию приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции;
- технологию приготовления основных видов теста: дрожжевого (опарным и безопарным способом), бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного теста;
- органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции;
- правила подбора гарниров и соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки готовой рыбы, мяса, птицы в горячем и холодном виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- методы сервировки и подачи простых и основных, холодных и горячих блюд;
- варианты оформления простых и основных, холодных и горячих блюд и гарниров;
- температуру подачи простых и основных холодных и горячих блюд и гарниров;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых простой и основной, горячей и холодной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Общие компетенции (ОК)

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

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

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

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

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)

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

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

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

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)

Профессиональные компетенции (ПК)

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

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

Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3)

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

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3)

Организовывать и проводить приготовление сложных супов (ПК 3.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2)

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

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

Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1)

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

Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3)

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

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1)

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2)

Участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 6.1)

Планировать выполнение работ исполнителями (ПК 6.2)

Организовывать работу трудового коллектива (ПК 6.3)

Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 6.4)

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 6.5)

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 516 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 200 часов;
самостоятельной работы обучающегося 48 часов;
консультаций – 52 часов;
учебная практика – 72 часов;
производственная практика – 144 часа;
форма контроля – квалификационный экзамен, 8 семестр.

1.7. Разделы профессионального модуля

1. Первичная обработка и нарезка овощей, грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление супов и соусов.
3. Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
4. Приготовление холодных блюд и закусок.
5. Приготовление сладких блюд Приготовление пирожных и тортов.
6. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
7. Основы планирования и управления на предприятиях общественного питания

Разработчик:

Трубина Ирина Александровна, канд. тех. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции