

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал  
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»  
г. Нижний Новгород

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ГБОУ ВО НИИЭУ  
д.э.н., профессор А.Е. Шамин



«04» Сентября 2015 г.

## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Квалификация «Техник-технолог»**

Нижний Новгород  
2015

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| 1. Общие положения   | 4  |
| 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена  | 4  |
| 1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена   | 4  |
| 1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена   | 5  |
| 1.3.1. Цель программы подготовки специалистов среднего звена   | 5  |
| 1.3.2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена  | 5  |
| 1.3.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена   | 6  |
| 2. Квалификационная характеристика выпускника  | 6  |
| 2.1. Область профессиональной деятельности   | 6  |
| 2.2. Объекты профессиональной деятельности   | 6  |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности  | 7  |
| 3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена  | 7  |
| 3.1. Общие компетенции   | 7  |
| 3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена    | 8  |
| 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса  | 9  |
| 4.1. Календарный учебный график  | 9  |
| 4.2. Учебный план  | 9  |
| 4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК  | 10 |
| 4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации                    | 10 |
| 5. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена   | 77 |
| 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности   | 77 |
| 5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников   | 77 |
| 6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена  | 78 |
| 6.1. Кадровое обеспечение  | 78 |
| 6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса  | 78 |
| 6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса   | 78 |
| Приложение 1 Календарный учебный график  | 80 |
| Приложение 2 Учебный план  | 81 |
| Приложение 3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 85 |

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** (на базе основного общего образования) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

ППССЗ включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно, пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляют:

— Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ( в действующей редакции);

— ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 23.07.2014 № 33234);

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (в действующей редакции);

— Другие нормативно-методические документы Министерства образования Российской Федерации;

— Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области 29.12.2014 г. (в действующей редакции);

— Локальные нормативные акты.

### 1.3. Общая характеристика ППССЗ

#### 1.3.1. Цель ППССЗ

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (квалификация: техник-технолог) будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии 16675 «Повар»

#### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена базовой подготовки специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1- Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
|--|--|---|
| основное общее образование                                       | <b>Техник-технолог</b>                       | 3 года 10 месяцев   |

<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2> Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ при подготовке по очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

| Учебные циклы  | Число недель |
|--|--------------|
| Обучение по общеобразовательному циклу               | 39           |
| Обучение по учебным циклам                           | 81           |
| Учебная практика                                     | 12           |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 16           |
| Производственная практика (преддипломная)            | 4            |
| Промежуточная аттестация                             | 7            |
| Государственная итоговая аттестация                  | 6            |
| Каникулярное время                                   | 34           |
| Итого  | 199          |

Консультации для обучающихся по очной формы обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

## 2. Квалификационная характеристика выпускника

### 2.1. Область профессиональной деятельности

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

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки являются:

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

## 2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии 16675 «Повар»;

## 3. Требования к результатам освоения ППССЗ

### 3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

| <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
|------------------------|--|
| ОК 1.                  | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2.                  | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     |
| ОК 3.                  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4.                  | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.                  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6.                  | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7.                  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8.                  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК 9.                  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |

### 3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения ППСЗ

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

|  |         |   |
|--|---------|---|
|  | ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.  |
| Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»  | ПК 3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов.   |
|  | ПК 3.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.                                       |
|  | ПК 3.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.          |
|  | ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок                                    |
|  | ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
|  | ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.   |
|  | ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  |
| Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни            | ПК 8.1. | Организовывать и проводить приготовление национальной и зарубежной кухни.   |
|  | ПК 8.2. | Организовывать питание туристов, согласно особенностей питания их стран.  |
| Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания и социального питания | ПК 9.1. | Организовывать и проводить приготовление блюд диетического и социального питания.                                     |
|  | ПК 9.2. | Составлять рационы лечебно-профилактического питания.   |

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ**

##### **4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» к срокам освоения ППССЗ и учебного плана (Приложение 1).

##### **4.2 Учебный план**

ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический – (ОГСЭ);
- математический и общий естественнонаучный – (ЕН);
- профессиональный – (П);
- учебная практика – (УП);
- производственная практика (по профилю специальности) – (ПП);



- производственная практика (преддипломная) – (ПДП);
- промежуточная аттестация – (ПА);
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) – (ГИА).

Обязательная часть ППСЗ по циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППСЗ, - 864 часа использован следующим образом:

2 часа использованы на увеличение объема времени, отведенного на цикл ЕН в обязательной части; 178 часов на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональные дисциплины ОП 01. - ОП 09; 52 часа на введение дополнительной учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП. 10 «Калькуляция и учет»; 320 часа использованы на увеличение объема времени, отведенного на профессиональные модули обязательной части; 312 часа на введение дополнительно профессиональных модулей ПМ.08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни» и ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания».

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

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

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Учебный план представлен в Приложении 2.

#### **4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формируемых их составных частей ППСЗ представлена в Приложении 3

#### **4.4. Аннотации рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программ практик и государственной итоговой аттестации.**

##### **«Русский язык и литература. Русский язык»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД 01. «Русский язык и литература. Русский язык» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь 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 жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

**знать:**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.

**Количество часов на освоение дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 39 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

**«Русский язык и литература. Литература»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД 01. «Русский язык и литература. Литература» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь 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;

**уметь:**

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

**знать:**

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;

– основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

– основные теоретико-литературные понятия;

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часа,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 59 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«Иностранный язык»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 02 «Иностранный язык» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь следующих результатов:

**личностных:**

– сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

– развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

– осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

**метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

**предметных:**

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

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

– умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**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;

**Количество часов на освоение**

**учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 59 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Математика»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 03 «Математика» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь 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;
- 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.

**уметь:**

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
  - для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
  - вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
  - определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
  - строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
  - использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.
  - находить производные элементарных функций;
  - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
  - применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
  - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
  - решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.
  - решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
  - использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
  - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
  - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.
- для построения и исследования простейших математических моделей.
  - решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
  - вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;



- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

**знать:**

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 117 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

**«История»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 04 «История» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь 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.

***уметь:***

- определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использовать навыки исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотносить своих действий и поступков, окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

**знать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;
- периодизацию всемирной и отечественной истории;
- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;
- основные исторические термины и даты;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 59 часов

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Физическая культура»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 05 «Физическая культура» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь следующих результатов:

**личностных:**

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

***метапредметных:***

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

***предметных:***

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

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

**уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях; активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

**знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 176 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 117 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 59 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Основы безопасности жизнедеятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 06 «Основы безопасности жизнедеятельности» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**  
достичь 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 вовремя 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;

**знать:**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;

- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны;

**уметь:**

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- соблюдать правила безопасности дорожного движения (в части, касающейся пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств);
- адекватно оценивать транспортные ситуации, опасные для жизни и здоровья);
- прогнозировать последствия своего поведения в качестве пешехода, велосипедиста, водителя транспортного средства в различных дорожных ситуациях для жизни и здоровья (своих и окружающих людей);
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- для ведения здорового образа жизни;
- оказания первой медицинской помощи;
- развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 105 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 70 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 35 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Информатика»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 07 «Информатика» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь следующих результатов:

**личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;



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

***метапредметных:***

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

***предметных:***

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

**уметь:**

- эффективно организовывать индивидуальное информационное пространство;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

**знать:**

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

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 150 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка 100 часов,
- самостоятельная работа обучающегося 50 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

**«Физика»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 08 «Физика» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь 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 повышения 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.

***знать:***

- роль физики в современном мире;

- фундаментальные физические законы и принципы, лежащие в основе современной физической картины мира;
- основные физические процессы и явления;
- важные открытия в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- методы научного познания природы;

**уметь:**

- управлять своей познавательной деятельностью;
- проводить наблюдения;
- использовать и применять различные виды познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать различные источники для получения физической информации;
- давать определения изученным понятиям;
- называть основные положения изученных теорий и гипотез;
- описывать демонстрационные и самостоятельно проведенные эксперименты;
- делать выводы и умозаключения из наблюдений, изученных физических закономерностей;
- применять приобретенные знания по физике для решения практических задач, встречающихся в повседневной жизни, для безопасного использования бытовых технических устройств, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 154 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 103 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 51 час.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Химия»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД 09. «Химия» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь 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.

**уметь:**

- называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений; объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов; выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах; связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и

- лабораторным оборудованием;
- приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников.

**знать:**

- важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений; важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, белки, искусственные и синтетические и искусственные волокна, каучуки и пластмассы.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 150 часа,  
в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 100 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: 50 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Обществознание»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 «Обществознание» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь следующих результатов:

**личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон

и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• **метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

**предметных:**

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

**уметь:**

- характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений, и обществоведческими терминами, и понятиями;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);
- раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;
- применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;
  - совершенствования собственной познавательной деятельности;
  - критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации;
  - решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;
  - ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;
  - предвидения возможных последствий определенных социальных действий;
  - оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;
  - реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;
  - осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

**знать:**



- биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;
- необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;
- особенности социально-гуманитарного познания;

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 84 часа,  
в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 56 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: 28 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Экономика»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 «Экономика» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Экономика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь следующих результатов:

**личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

**метапредметных:**

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимся навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе
- качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового
- сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

**предметных:**

- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов,
- оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
- понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

***уметь:***

- определять организационно-правовые формы организаций;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- заполнять первичные документы по экономической деятельности организации;
- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

***знать:***

- сущность организации как основного звена национальной экономики;
- основные принципы построения экономической системы организации;
- принципы и методы управления основными и оборотными средствами;
- организацию производственного и технологического процессов;
- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования;
- формы оплаты труда;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 66 часов,  
в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 44 часа,
- самостоятельная работа обучающегося: 22 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

## **«Право»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 «Право» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Право» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь следующих результатов:

***личностных:***

- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

***метапредметных:***

- выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

***предметных:***

- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;

- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства,
- правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации.

**Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 51 час,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 34 часа,
- самостоятельная работа обучающегося: 17 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Биология»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД.15 «Биология» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общеобразовательного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

достичь следующих результатов:

**личностных:**

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

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

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

**метапредметных:**

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

**предметных:**

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

**уметь:**

- объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые

- организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;
- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;
  - выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
  - сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
  - анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;
  - изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;
  - находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;
  - 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;
  - оказания первой помощи при травматических, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;
  - оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

**знать:**

- основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности;
- строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;
- сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере;
- вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки;
- биологическую терминологию и символику.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 117 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 78 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: 39 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

«Черчение»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины УД 1.1. «Черчение» разработан с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО, относится к дисциплинам по выбору.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- анализировать форму предмета по чертежу, наглядному изображению, натуре и простейшим разверткам; осуществлять несложные преобразования формы и пространственного положения предметов и их частей;
- читать и выполнять виды на комплексных чертежах (и эскизах) отдельных предметов, схем; анализировать графический состав изображений; выбирать главный вид и оптимальное количество видов на комплексном чертеже (и эскизе) отдельного предмета;
- читать и выполнять наглядные изображения, проекции, технические рисунки и наброски;
- проводить самоконтроль правильности и качества выполнения простейших графических работ;
- приводить примеры использования графики в жизни, быту и профессиональной деятельности человека.
- выполнять графические работы;
- строить правильные многоугольники;
- строить сопряжения;
- правильно выбирать главное изображение и оптимальное количество изображений;
- выполнять необходимые виды, разрезы и сечения на чертежах;
- читать и детализировать чертежи несложных сборочных единиц;

**знать:**

- приемы работы с чертежными инструментами;
- основные сведения о шрифте;
- правила выполнения чертежей в соответствии с основными стандартами ЕСКД и приемы основных геометрических построений;
- правила выполнения чертежей и графических работ от руки и с использованием чертежных инструментов;
- принципы построения наглядных изображений;
- правила оформления чертежей;
- основные правила построения и обозначения разрезов и сечений на чертежах;
- условности и упрощения, применяемые на чертежах;
- правила детализирования.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 часов,  
в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 39 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: 19 часов.

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

### **«Основы геометрических и графических построений»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины УД 1.2. «Основы геометрических и графических построений» разработан с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО, относится к дисциплинам по выбору.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- выполнять эскизы и чертежи оборудования, их деталей, читать чертежи общего вида.
- проводить самоконтроль правильности и качества выполнения простейших графических работ;
- приводить примеры использования графики в жизни, быту и профессиональной деятельности человека.
- выполнять графические работы;
- выполнять необходимые виды, разрезы и сечения на чертежах;
- выполнять чертежи основных (резьбовых) соединений деталей;

**знать:**

- методы изображения пространственных объектов на плоском чертеже;
- основные положения единой системы конструкторской документации;
- правила выполнения чертежей и графических работ от руки и с использованием чертежных инструментов;
- принципы построения наглядных изображений;
- правила оформления чертежей;

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка: 39 часов,
- самостоятельная работа обучающегося: 19 часов.

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

### **«Основы философии»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

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

**знать:**

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальные и этические проблемы, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часа.

**Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.**



### «История»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

*уметь:*

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

*знать:*

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

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### «Иностранный язык»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

*уметь:*

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

*знать:*

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

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 242 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 80 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет.

**«Физическая культура»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часа,  
в том числе:

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

**Форма промежуточной аттестации** – зачет, дифференцированный зачет.

**«Математика»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

**знать:**

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

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«Экологические основы природопользования»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**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.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«Химия»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Химия» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО математического и общего естественнонаучного учебного цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа;
- подбирать реактивы и оборудование;
- 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 химии;
- теоретические основы физической химии;
- теоретические основы коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификация химических реакций и закономерностей их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции;
- химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции;
- реакции ионного обмена;
- гидролиз солей;
- диссоциация электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химической реакции;
- термохимические уравнения;
- характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем ВМС;
- дисперсные системы пищевых продуктов;
- коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы количественного анализа;
- основные методы физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и техника выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 193 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 63 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

### **«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения 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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

### **«Физиология питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Физиология питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения 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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 67 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов; самостоятельной работы обучающегося - 21 час.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

*уметь:*

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

*знать:*

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 80 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

### **«Метрология и стандартизация»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Метрология и стандартизация» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 115 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 78 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 37 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

### **«Правовые основы профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 «Правовые основы профессиональной деятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

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

**знать:**

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



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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 85 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 58 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 27 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

***уметь:***

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

***знать:***

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 166 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 112 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 54 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет, экзамен

## **«Охрана труда»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 «Охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

***уметь:***

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

***знать:***

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа,

в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;

-самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

## **«Безопасность жизнедеятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 «Безопасность жизнедеятельности» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

***уметь:***

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

- проводить профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- 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 серьёзной 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 неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессии;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 34 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Техническое оснащение предприятий общественного питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

**знать:**

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;

- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технического оборудования;
- классификацию; виды; назначение; устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 56 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 26 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – экзамен.

**«Основы организации обслуживания»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 11 «Основы организации обслуживания» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

**знать:**

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;
- общие правила подачи блюд, закусок, изделий;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок обслуживания банкетов;
- очередность и особенности подачи блюд, изделий, напитков.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 23 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Калькуляция и учет»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП 12 «Калькуляция и учет» является частью программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ по специальности СПО учебного общепрофессионального цикла.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- документировать и оформлять бухгалтерскими проводками хозяйственные операции по учету имущества и обязательств организации;
- проводить налоговые и страховые расчеты;
- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;
- составлять бухгалтерскую отчетность, участвовать в контроле и анализе финансово-хозяйственной деятельности на ее основе;

**знать:**

- нормативное регулирование учета и отчетности
- основные требования к ведению учета;
- учет денежных средств;
- учет основных средств и нематериальных активов
- учет материально-производственных запасов, готовой продукции и ее реализации;
- учет труда и заработной платы, и расчетов по социальному страхованию и обеспечению;
- учет финансовых результатов и использования прибыли, учетную политику организации;
- основные принципы организации учета затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции
- классификация производственных затрат
- состав затрат, включаемых в себестоимость продукции
- учет затрат на производство продукции по статьям калькуляции
- учет материальных затрат
- учет затрат на оплату труда
- учет расходов будущих периодов
- учет резервов предстоящих платежей
- учет расходов по обслуживанию производства и управления
- учет потерь от брака, от простоев и прочих производственных расходов
- учет полуфабрикатов собственного производства.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

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

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре СПО:** профессиональный модуль является частью СПО по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**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 овощей, плодов, грибов, 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 овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 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 овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, плодов, грибов, 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.

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка овощей, плодов, грибов, 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 подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 70 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

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

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре СПО:** профессиональный модуль является частью СПО по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

***иметь практический опыт:***

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

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 349 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 79 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ 03: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.



**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***уметь:***

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

***знать:***

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

***иметь практический опыт:***

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

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 557 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 450 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 107 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ 04: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ПССЗ:** профессиональный модуль является частью ПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- 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.

***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.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 418 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 100 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ 05: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре СПО:** профессиональный модуль является частью СПО по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***уметь:***

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

***знать:***

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 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.

***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.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 280 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 226 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 54 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ.06: «Организация работы структурного подразделения»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ППСЗ:** профессиональный модуль является частью ППСЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**знать:**

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

**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

**иметь практический опыт:**

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

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 522 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 392 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 130 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

### **ПМ 07: «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ПССЗ:** профессиональный модуль является частью ПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса;
- виды овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления блюд массового спроса;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;
- технологию приготовления блюд массового спроса;
- способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.

**иметь практический опыт:**

- приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовление ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 30 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ 08: «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре ПССЗ:** профессиональный модуль является частью ПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

**уметь:**

- составлять меню для туристов;
- приготавливать холодные и горячие блюда;
- приготавливать напитки национальных кухонь.

**знать:**

- особенности национальных кухонь;
- технологию приготовления блюд национальных кухонь;
- наиболее популярные блюда национальных кухонь;
- блюда и напитки, рекомендуемые туристам из разных стран.

***иметь практический опыт:***

- приготовления блюд кухонь ближнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь дальнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь (народов России), используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд национальных кухонь.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 336 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 264 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 72 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ 09: «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место профессионального модуля в структуре СПССЗ:** профессиональный модуль является частью СПССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

***уметь:***

- определять качество сырья для приготовления блюд диетического питания;
- производить расчеты для приготовления блюд;
- составлять рационы лечебно-профилактического питания;
- вести приготовление блюд диетического питания с использованием соответствующего оборудования и инвентаря;
- организовывать процесс приготовления, подачи и хранения готовых блюд диетического и социального питания.

***знать:***

- ассортимент блюд диетического питания,
- рационы диетического питания,
- основы организации производства блюд диетического питания,
- виды технологического оборудования для приготовления блюд диетического питания,
- требования к качеству готовых блюд, полуфабрикатов для диетического и социального питания, условий и сроков хранения готовых блюд.

***иметь практический опыт:***

- организации приготовления блюд диетического и социального питания и составления рационов лечебно-профилактического питания.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 309 часов,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 87 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен



## Аннотация программ учебных практик

**Область применения программ:** программы учебных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебных практик в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения учебных практик обучающийся должен:**

*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;
- 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.
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- органолептически оценивать качество блюд массового спроса;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса;
- выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении блюд массового спроса;

- особенности национальных кухонь;
- технологию приготовления блюд национальных кухонь;
- наиболее популярные блюда национальных кухонь;
- блюда и напитки, рекомендуемые туристам из разных стран.
- определять качество сырья для приготовления блюд диетического и социального питания;
- производить расчеты для приготовления блюд;
- составлять рационы лечебно-профилактического питания;
- вести приготовление блюд диетического питания с использованием соответствующего оборудования и инвентаря;
- организовывать процесс приготовления, подачи и хранения готовых блюд диетического и социального питания.

**Количество часов на освоение программ учебных практик:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 12 недель.

**Форма промежуточной аттестации** –зачет.

### **Аннотация программ производственных практик**

**Область применения программ:** программы производственных практик являются частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место производственных практик в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль является частью ППССЗ по специальности СПО профессионального модуля.

**В результате освоения производственных практик обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка овощей, плодов, грибов, 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 подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канале, 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.
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 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.
- 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.
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.
- приготовление ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовление ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд;
- организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса;
- проведение контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции.
- приготовления блюд кухонь ближнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь дальнего зарубежной, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления блюд национальных кухонь (народов России), используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления блюд национальных кухонь.
- организации приготовления блюд диетического питания и составления рационов лечебно-профилактического питания.

**Количество часов на освоение программ производственных практик:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 16 недель.

**Форма промежуточной аттестации** –зачет.

## **Аннотация программы преддипломной практики**

### **Область применения рабочей программы**

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентами первоначального профессионального опыта, развития общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой функции, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

### **Цели и задачи преддипломной практики**

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих ( код повара);
- Организовывать и проводить приготовление национальной и зарубежной кухни;
- Организовывать питание туристов, согласно особенностей питания их стран;
- Организовывать и проводить приготовление блюд диетического и социального питания;
- Составлять рационы лечебно-профилактического питания.

**Количество часов на освоение преддипломной практики:**

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 4 недели.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **Аннотация программы государственной итоговой аттестации**

#### **1. Область применения программы государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА)**

Программа государственной итоговой аттестации – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части реализации Государственных требований к уровню подготовки выпускников, степень достижения которых подлежит оценке в ходе ГИА по специальности. Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

**Должен знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, 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 овощей, плодов, грибов и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- 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;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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



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

**Должен 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;
- 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

- 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;
- 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
- **иметь практический опыт:**
- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка овощей, плодов, грибов, 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 подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

1 –

9

:

|  | <b>Код компетенции</b> | <b>Наименование профессиональных компетенций</b>  |
|--|------------------------|---|
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ПК 1.1.                | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                       |
|  | ПК 1.2.                | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                       |
|  | ПК 1.3.                | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.                              |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.          | ПК 2.1.                | Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.                                   |
|  | ПК 2.2.                | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
|  | ПК 2.3.                | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.   |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.           | ПК 3.1.                | Организовывать и проводить приготовление сложных супов.   |
|  | ПК 3.2.                | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.  |
|  | ПК 3.3.                | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.                                       |
|  | ПК 3.4.                | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.          |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов             | ПК 5.1.                | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.   |
|  | ПК 5.2.                | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  |

## **2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровня образования обучающихся в соответствии с ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

**3. Количество часов**, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего – 6 недель, в том числе: - выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели, - защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

## **5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности**

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражены в рабочих программах и программах практик и государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусмотрена оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине и междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачёт;
- зачет;
- курсовая работа (проект);
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

### **5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

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

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается преподавателями института, утверждается директором и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются институтом в соответствии с его учебным планом.

## **6. Ресурсное обеспечение ППССЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

ППССЗ должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация ППССЗ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет). Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

### **6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-

техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.



## Учебный план

| Индекс        | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик | Формы промежуточной аттестации по семестрам |             |  |                              | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                        |                    |             |            |          | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.) |            |          |          |          |          |          |          |
|---------------|---|---|-------------|--|------------------------------|-------------------------------------|------------------------|--------------------|-------------|------------|----------|--|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
|               |   |   |             |  |                              | Максимальная                        | Самостоятельная работа | Обязательная, час. |             |            |          | 1 курс   |            | 2 курс   |          | 3 курс   |          | 4 курс   |          |
|               |   | Всего заглавий                              | в том числе |  |                              |                                     |                        | 1 сем.             | 2 сем.      | 3 сем.     | 4 сем.   | 5 сем.   | 6 сем.     | 7 сем.   | 8 сем.   |          |          |          |          |
|               |   |   | Лекций      | Лаб. и<br>практ. занятий,<br>вкл. семинары | Курсовых работ<br>(проектов) |                                     |                        |                    |             |            |          |  |            |          |          |          |          |          |          |
| 3             | ДЗ  | Э   | Эк          | 7  | 8                            | 9                                   | 10                     | 11                 | 12          | 13         | 14       | 15   | 15         | 17       | 18       | 19       | 20       |          |          |
| 1.            | 2.  | 3   | 4           | 5  | 6                            | 7                                   | 8                      | 9                  | 10          | 11         | 12       | 13   | 14         | 15       | 15       | 17       | 18       | 19       | 20       |
| <b>О.00</b>   | <b>Общеобразовательная подготовка</b>   |   |             |  |                              | <b>2106</b>                         | <b>702</b>             | <b>1404</b>        | <b>1022</b> | <b>382</b> | <b>0</b> | <b>612</b>   | <b>792</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
| <b>ОУД.00</b> | <b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>   |   |             |  |                              | <b>2048</b>                         | <b>683</b>             | <b>1365</b>        | <b>1003</b> | <b>362</b> | <b>0</b> | <b>595</b>   | <b>770</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> |
| ОУД.01        | Русский язык и литература   |   |             | 2  |                              | 292                                 | 97                     | 195                | 195         |            |          | 85   | 110        |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.02        | Иностранный язык  |   | 2           |  |                              | 176                                 | 59                     | 117                |             | 117        |          | 51   | 66         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.03        | Математика  |   |             | 2  |                              | 351                                 | 117                    | 234                | 234         |            |          | 102  | 132        |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.04        | История   |   | 2           |  |                              | 176                                 | 59                     | 117                | 117         |            |          | 52   | 65         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.05        | Физическая культура   |   | 2           |  |                              | 176                                 | 59                     | 117                | 8           | 109        |          | 50   | 67         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.06        | Основы безопасности жизнедеятельности   |   | 2           |  |                              | 105                                 | 35                     | 70                 | 70          |            |          | 34   | 36         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.07        | Информатика   |   |             | 2  |                              | 150                                 | 50                     | 100                | 20          | 80         |          | 34   | 66         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.08        | Физика  |   | 2           |  |                              | 154                                 | 51                     | 103                | 73          | 30         |          | 51   | 52         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.09        | Химия   |   | 2           |  |                              | 150                                 | 50                     | 100                | 82          | 18         |          | 34   | 66         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.11        | Обществознание  |   | 2           |  |                              | 84                                  | 28                     | 56                 | 56          |            |          | 34   | 22         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.12        | Экономика   |   | 2           |  |                              | 66                                  | 22                     | 44                 | 44          |            |          |  | 44         |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.13        | Право   |   | 1           |  |                              | 51                                  | 17                     | 34                 | 34          |            |          | 34   |            |          |          |          |          |          |          |
| ОУД.15        | Биология  |   | 2           |  |                              | 117                                 | 39                     | 78                 | 70          | 8          |          | 34   | 44         |          |          |          |          |          |          |
|               | <b>Дисциплины по выбору</b>   |   |             |  |                              | <b>58</b>                           | <b>19</b>              | <b>39</b>          | <b>19</b>   | <b>20</b>  |          | <b>17</b>  | <b>22</b>  |          |          |          |          |          |          |
| УД.1.1.       | Черчение  | 2   |             |  |                              | 58                                  | 19                     | 39                 | 19          | 20         |          | 17   | 22         |          |          |          |          |          |          |
| УД.1.2.       | Основы геометрических и графических построений  | 2   |             |  |                              | 58                                  | 19                     | 39                 | 19          | 20         |          | 17   | 22         |          |          |          |          |          |          |



|                |   |   |       |   |  |             |             |             |             |            |           |          |          |            |            |            |            |            |            |
|----------------|---|---|-------|---|--|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>  |   |       |   |  | <b>702</b>  | <b>282</b>  | <b>420</b>  | <b>98</b>   | <b>322</b> | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>108</b> | <b>64</b>  | <b>44</b>  | <b>64</b>  | <b>78</b>  | <b>62</b>  |
| ОГСЭ.01        | Основы философии  |   | 8     |   |  | 68          | 20          | 48          | 48          |            |           |          |          |            |            |            |            | 26         | 22         |
| ОГСЭ.02        | История   |   | 3     |   |  | 68          | 20          | 48          | 48          |            |           |          |          | 48         |            |            |            |            |            |
| ОГСЭ.03        | Иностранный язык  | 3 | 4,6,8 |   |  | 242         | 80          | 162         | 0           | 162        |           |          |          | 30         | 32         | 22         | 32         | 26         | 20         |
| ОГСЭ.04        | Физическая культура                                       | 3 | 4,6,8 |   |  | 324         | 162         | 162         | 2           | 160        |           |          |          | 30         | 32         | 22         | 32         | 26         | 20         |
| <b>ЕН.00</b>   | <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>     |   |       |   |  | <b>313</b>  | <b>103</b>  | <b>210</b>  | <b>120</b>  | <b>90</b>  | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>128</b> | <b>82</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   |
| ЕН.01.         | Математика  |   | 3     |   |  | 72          | 24          | 48          | 30          | 18         |           |          |          | 48         |            |            |            |            |            |
| ЕН.02.         | Экологические основы природопользования                   |   | 3     |   |  | 48          | 16          | 32          | 22          | 10         |           |          |          | 32         |            |            |            |            |            |
| ЕН.03.         | Химия   |   |       | 4 |  | 193         | 63          | 130         | 68          | 62         |           |          |          | 48         | 82         |            |            |            |            |
| <b>П.00</b>    | <b>Профессиональный цикл</b>                              |   |       |   |  | <b>4367</b> | <b>1073</b> | <b>3294</b> | <b>1422</b> | <b>804</b> | <b>60</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>346</b> | <b>676</b> | <b>550</b> | <b>818</b> | <b>498</b> | <b>406</b> |
| <b>ОП.00</b>   | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                    |   |       |   |  | <b>1064</b> | <b>344</b>  | <b>720</b>  | <b>528</b>  | <b>192</b> | <b>0</b>  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>112</b> | <b>46</b>  | <b>88</b>  | <b>226</b> | <b>130</b> | <b>118</b> |
| ОП.01.         | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |   |       | 3 |  | 82          | 26          | 56          | 42          | 14         |           |          |          | 56         |            |            |            |            |            |
| ОП.02.         | Физиология питания  |   | 6*    |   |  | 67          | 21          | 46          | 30          | 16         |           |          |          |            |            |            |            | 46         |            |
| ОП.03.         | Организация хранения и контроль запасов и сырья           |   | 5     |   |  | 64          | 20          | 44          | 34          | 10         |           |          |          |            |            | 44         |            |            |            |
| ОП.04.         | Информационные технологии в профессиональной деятельности |   | 6*    |   |  | 120         | 40          | 80          | 40          | 40         |           |          |          |            |            |            |            | 80         |            |
| ОП.05.         | Метрология и стандартизация                               |   | 7     |   |  | 115         | 37          | 78          | 68          | 10         |           |          |          |            |            |            |            | 78         |            |
| ОП.06.         | Правовые основы профессиональной деятельности             |   | 8     |   |  | 85          | 27          | 58          | 50          | 8          |           |          |          |            |            |            |            |            | 58         |
| ОП.07.         | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                |   | 7     | 8 |  | 166         | 54          | 112         | 100         | 12         |           |          |          |            |            |            |            | 52         | 60         |
| ОП.08.         | Охрана труда  |   |       | 5 |  | 64          | 20          | 44          | 34          | 10         |           |          |          |            |            | 44         |            |            |            |
| ОП.09.         | Безопасность жизнедеятельности                            |   | 6*    |   |  | 102         | 34          | 68          | 48          | 20         |           |          |          |            |            |            |            | 68         |            |
| ОП.10.         | Техническое оснащение предприятий общественного питания   |   |       | 3 |  | 82          | 26          | 56          | 36          | 20         |           |          |          | 56         |            |            |            |            |            |
| ОП.11          | Основы организации обслуживания                           |   | 4     |   |  | 69          | 23          | 46          | 26          | 20         |           |          |          |            | 46         |            |            |            |            |
| ОП.12          | Калькуляция и учет  |   | 6*    |   |  | 48          | 16          | 32          | 20          | 12         |           |          |          |            |            |            |            | 32         |            |

|            |   |    |    |  |   |      |     |      |     |     |    |   |   |     |     |     |     |     |     |
|------------|---|----|----|--|---|------|-----|------|-----|-----|----|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ПМ.00      | Профессиональные модули   |    |    |  |   | 3303 | 729 | 2574 | 894 | 612 | 60 | 0 | 0 | 234 | 630 | 462 | 592 | 368 | 288 |
| ПМ.01      | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции    |    |    |  | 3 | 286  | 70  | 216  | 86  | 58  | 0  | 0 | 0 | 216 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   |
| МДК.01.01. | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции                              |    |    |  |   | 214  | 70  | 144  | 86  | 58  |    |   |   | 144 |     |     |     |     |     |
| УП.01      | Учебная практика  | 3* |    |  |   |      |     | 36   |     |     |    |   |   | 36  |     |     |     |     |     |
| ПП.01      | Производственная практика   | 3* |    |  |   |      |     | 36   |     |     |    |   |   | 36  |     |     |     |     |     |
| ПМ.02      | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции              |    |    |  | 5 | 349  | 79  | 270  | 94  | 68  | 0  | 0 | 0 | 0   | 198 | 72  | 0   | 0   | 0   |
| МДК.02.01. | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  |    | 4* |  |   | 241  | 79  | 162  | 94  | 68  |    |   |   | 162 |     |     |     |     |     |
| УП.02      | Учебная практика  | 4  |    |  |   |      |     | 36   |     |     |    |   |   | 36  |     |     |     |     |     |
| ПП.02      | Производственная практика   | 5  |    |  |   |      |     | 72   |     |     |    |   |   |     | 72  |     |     |     |     |
| ПМ.03.     | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |    |    |  | 4 | 557  | 107 | 450  | 76  | 138 | 20 | 0 | 0 | 18  | 432 | 0   | 0   | 0   | 0   |
| МДК.03.01. | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.  |    | 4* |  |   | 341  | 107 | 234  | 76  | 138 | 20 |   |   | 18  | 216 |     |     |     |     |
| УП.03      | Учебная практика  | 4* |    |  |   |      |     | 72   |     |     |    |   |   | 72  |     |     |     |     |     |
| ПП.03      | Производственная практика   | 4* |    |  |   |      |     | 144  |     |     |    |   |   | 144 |     |     |     |     |     |
| ПМ.04      | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |    |    |  | 5 | 418  | 100 | 318  | 130 | 60  | 20 | 0 | 0 | 0   | 0   | 318 | 0   | 0   | 0   |
| МДК.04.01  | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                           |    | 5* |  |   | 310  | 100 | 210  | 130 | 60  | 20 |   |   |     | 210 |     |     |     |     |
| УП.04      | Учебная практика  | 5* |    |  |   |      |     | 36   |     |     |    |   |   | 36  |     |     |     |     |     |
| ПП.04      | Производственная практика   | 5* |    |  |   |      |     | 72   |     |     |    |   |   | 72  |     |     |     |     |     |
| ПМ.05      | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов                |    |    |  | 6 | 280  | 54  | 226  | 68  | 50  | 0  | 0 | 0 | 0   | 0   | 0   | 226 | 0   | 0   |
| МДК.05.01. | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  |    |    |  |   | 172  | 54  | 118  | 68  | 50  |    |   |   |     |     | 118 |     |     |     |
| УП.05      | Учебная практика  | 6* |    |  |   |      |     | 36   |     |     |    |   |   |     |     | 36  |     |     |     |
| ПП.05      | Производственная практика   | 6* |    |  |   |      |     | 72   |     |     |    |   |   |     |     | 72  |     |     |     |

|              |   |    |     |          |             |             |             |             |             |           |            |            |            |            |            |            |            |               |          |
|--------------|---|----|-----|----------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|---------------|----------|
| <b>ПМ.06</b> | <b>Организация работы структурного подразделения</b>  |    |     | <b>8</b> | <b>522</b>  | <b>130</b>  | <b>392</b>  | <b>180</b>  | <b>84</b>   | <b>20</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>104</b> | <b>288</b>    |          |
| МДК.06.01.   | Управление структурным подразделением организации   |    | 7,8 |          | 414         | 130         | 284         | 180         | 84          | 20        |            |            |            |            |            |            | 104        | 180           |          |
| УП.06        | Учебная практика  |    |     |          |             |             | 0           |             |             |           |            |            |            |            |            |            |            |               |          |
| ПП.06        | Производственная практика   | 8  |     |          |             |             | 108         |             |             |           |            |            |            |            |            |            |            | 108           |          |
| <b>ПМ.07</b> | <b>Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"</b>  |    |     | <b>6</b> | <b>246</b>  | <b>30</b>   | <b>216</b>  | <b>42</b>   | <b>30</b>   | <b>0</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>72</b>  | <b>144</b> | <b>0</b>      | <b>0</b> |
| МДК.07.01.   | Выполнение работ по профессии 16675"Повар"  |    | 5*  |          | 102         | 30          | 72          | 42          | 30          |           |            |            |            |            |            | 72         |            |               |          |
| УП.07        | Учебная практика  | 6  |     |          |             |             | 144         |             |             |           |            |            |            |            |            |            | 144        |               |          |
| ПП.07        | Производственная практика   |    |     |          |             |             | 0           |             |             |           |            |            |            |            |            |            |            |               |          |
| <b>ПМ.08</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни</b>    |    |     | <b>7</b> | <b>336</b>  | <b>72</b>   | <b>264</b>  | <b>94</b>   | <b>62</b>   | <b>0</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>264</b>    | <b>0</b> |
| МДК.08.01    | Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни                                     |    | 7   |          | 228         | 72          | 156         | 94          | 62          |           |            |            |            |            |            |            |            | 156           |          |
| УП.08        | Учебная практика  | 7* |     |          |             |             | 36          |             |             |           |            |            |            |            |            |            |            | 36            |          |
| ПП.08        | Производственная практика   | 7* |     |          |             |             | 72          |             |             |           |            |            |            |            |            |            |            | 72            |          |
| <b>ПМ.09</b> | <b>Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания</b> |    |     | <b>6</b> | <b>309</b>  | <b>87</b>   | <b>222</b>  | <b>124</b>  | <b>62</b>   | <b>0</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>0</b>   | <b>222</b> | <b>0</b>   | <b>0</b>      |          |
| МДК.09.01    | Технология приготовления блюд диетического и социального питания                                  |    |     |          | 273         | 87          | 186         | 124         | 62          |           |            |            |            |            |            |            | 186        |               |          |
| УП.09        | Учебная практика  | 6  |     |          |             |             | 36          |             |             |           |            |            |            |            |            |            | 36         |               |          |
| ПП.09        | Производственная практика   |    |     |          |             |             | 0           | 0           |             |           |            |            |            |            |            |            |            |               |          |
|              | <b>ВСЕГО</b>  |    |     |          | <b>7488</b> | <b>2160</b> | <b>5328</b> | <b>2662</b> | <b>1598</b> | <b>60</b> | <b>612</b> | <b>792</b> | <b>582</b> | <b>822</b> | <b>594</b> | <b>882</b> | <b>576</b> | <b>468</b>    |          |
| <b>ЦДП</b>   | <b>Преддипломная практика</b>   |    |     |          |             |             |             |             |             |           |            |            |            |            |            |            |            | <b>4 нед.</b> |          |
| <b>ГИА</b>   | <b>Государственная (итоговая) аттестация</b>  |    |     |          |             |             | <b>4320</b> |             |             |           |            |            |            |            |            |            |            | <b>6 нед.</b> |          |

**Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

| Цикл  | Индексы дисциплин | Наименование дисциплины, МДК                              | Компетенции |      |      |      |      |      |      |      |      |        |        |        |                  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |
|---|-------------------|---|-------------|------|------|------|------|------|------|------|------|--------|--------|--------|------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---|
|   |                   |   | Общие       |      |      |      |      |      |      |      |      |        |        |        | Профессиональные |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |
|   |                   |   | ОК 1        | ОК 2 | ОК 3 | ОК 4 | ОК 5 | ОК 6 | ОК 7 | ОК 8 | ОК 9 | ПК 1.1 | ПК 1.2 | ПК 1.3 | ПК 2.1           | ПК 2.2 | ПК 2.3 | ПК 3.1 | ПК 3.2 | ПК 3.3 | ПК 3.4 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 5.1 | ПК 5.2 | ПК 6.1 | ПК 6.2 | ПК 6.3 | ПК 6.4 | ПК 6.5 | ПК 8.1 | ПК 8.2 | ПК 9.1 | ПК 9.2 |   |
| 1   | 2                 | 3   | 4           | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 10   | 11   | 12   | 13     | 14     | 15     | 16               | 17     | 18     | 19     | 20     | 21     | 22     | 23     | 24     | 25     | 26     | 27     | 28     | 29     | 30     | 31     | 32     | 33     | 34     | 35     | 36     | 37     |   |
| Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | ОГСЭ.01.          | Основы философии  | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |        |        |        |                  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |
|   | ОГСЭ.02.          | История   | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |        |        |        |                  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |
|   | ОГСЭ.03.          | Иностранный язык  | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    |        |        |        |                  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |
|   | ОГСЭ.04.          | Физическая культура                                       |             | +    | +    |      |      |      | +    |      |      |        |        |        |                  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |   |
| Математический и общий естественнонаучный учебный цикл    | ЕН.01.            | Математика  | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +      | +      | +      | +                | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | + |
|   | ЕН.02.            | Экологические основы природопользования                   | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +      | +      | +      | +                | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | + |
|   | ЕН.03.            | Химия   | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +      | +      | +      | +                | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | + |
| Профессиональный учебный цикл                             | ОП.01.            | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +      | +      | +      | +                | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | + |
|   | ОП.02.            | Физиология питания  | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +      | +      | +      | +                | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | + |
|   | ОП.03.            | Организация хранения и контроль запасов и сырья           | +           | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +    | +      | +      | +      | +                | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | +      | + |



Профессиональные модули

| 1 | 2         | 3   | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 |  |  |
|---|-----------|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|
|   | ПМ.02     | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции              |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |
|   | МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  |   | + | + | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |    |    | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |
|   | ПМ.03     | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |
|   | МДК.03.01 | Технология Приготовления сложной горячей Кулинарной продукции   | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |    | +  | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |
|   | ПМ.04     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |
|   | МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                           | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | +  | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |
|   | ПМ.05     | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов                |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |

## Профессиональные модули

| 1 | 2         | 3  | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 |   |   |   |
|---|-----------|--|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|
|   | МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов                               | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |
|   | ПМ.06     | Организация работы структурного подразделения  |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |
|   | МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации  | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | +  | +  | +  | +  | +  |    |    |    |    |   |   |   |
|   | ПМ.07     | Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»  |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |
|   | МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии «Повар»  | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |    |    | +  | +  |    | +  |    | +  | +  |    |    |    |    | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |
|   | ПМ.08     | Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни    |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |
|   | МДК.08.01 | Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни                              | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |    |    | +  | +  |    | +  |    | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | +  | +  |   |   |   |
|   | ПМ.09     | Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического и социального питания |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |   |
|   | МДК.09.01 | Технология приготовления блюд диетического и социального питания                           | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  |    |    |    |    | +  | +  |    | +  |    | +  | +  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | + | + |   |
|   | УП.00     | Учебная практика   | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | + | + | + |
|   | ПП.00     | Производственная практика (по профилю специальности)                                       | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | + | + | + |
|   | ПДП.00    | Производственная практика (преддипломная)  | + | + | + | + | + | + | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | +  | + | + | + |

