

«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

«01» *Сентябрь* 2014 г.

## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования  
**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Квалификация «**Менеджер**»

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	6
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	61
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности	61
5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	62
6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена	62
6.1. Кадровое обеспечение	62
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	62
6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	63
Приложение 1 Календарный учебный график	64
Приложение 2 Учебный план	65
Приложение 3 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»	69

## **1. Общие положения**

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 43.02.01 «**Организация обслуживания в общественном питании**» (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 № 465 от «7» мая 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 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составляют:

— ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «7» мая 2014 года № 465. (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. №32672);

— 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 имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (квалификация: менеджер) будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;
- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по профессии 16399 «Официант»;
- организация питания и обслуживания иностранных туристов, согласно особенности питания;
- осуществление информационного обеспечения иностранных туристов в организациях общественного питания;
- выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- обслуживание потребителей бара, буфета;
- эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания;
- ведение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями;
- производство расчета с потребителем, используя различные формы расчета;
- использование смешанных напитков, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

#### 1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена базовой подготовки специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» 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
среднее общее образование	<b>Менеджер</b>	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения:

- на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
- на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

### 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	83
Учебная практика	9
Производственная практика (по профилю специальности)	17
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 обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников базовой подготовки являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;

- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по профессии 16399 «Официант»;

### 3. Требования к результатам освоения ППСЗ

#### 3.1. Общие компетенции

Менеджер 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

### 3.2. Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции, результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ные модули	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация питания в организациях общественного питания	ПК 1.1.	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
	ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.
	ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
	ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
	ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
	ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	ПК 3.1.	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
	ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
	ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями.
Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
	ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
	ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
Обслуживание иностранных туристов	ПК 6.1.	Организовать питание и обслуживание иностранных туристов, согласно особенностям питания.
	ПК 6.2.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания иностранных туристов в организациях общественного питания.
Организация работы баров	ПК 7.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
	ПК 7.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
	ПК 7.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологического оборудование в процессе обслуживания

	ПК 7.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
	ПК 7.5.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
	ПК 7.6	Использовать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

## 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

### 4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», 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 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» к срокам освоения ППССЗ и учебного плана (Приложение 1).

### 4.2. Учебный план

ППССЗ специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» 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 ППССЗ 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 ППССЗ, - 900 часов использован следующим образом:

12 часов использованы на увеличение объема времени, отведенного на цикл ЕН в обязательной части; 237 часов на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональные дисциплины ОП 01. - ОП10; 651 час на введение дополнительно профессиональных модулей ПМ.06 «Обслуживание иностранных туристов».

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из 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 формирующих их составных частей ОПОП 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 ППССЗ:** учебная дисциплина является частью ППССЗ 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 мирозидения;

- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

**метапредметных:**

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

**предметных:**

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

**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 часов.

**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 часов.

**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 ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ 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 самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;

- 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 вырабатывать 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.

**«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: 117 часа,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка- 78 часов,
- самостоятельная работа обучающегося - 39 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 обучаемого 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 обучающимися 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: 186 часа,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 124 часов,
- самостоятельная работа обучающегося - 62 часов.

**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,
- правила 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: 117 часа,

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 78 часов,

- самостоятельная работа обучающегося - 39 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### «Естествознание»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОУД.14 «Естествознание» разработан на основе Примерной программы учебной дисциплины «Естествознание» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной ФГАУ «ФИРО» Минобрнауки России 23.07.2015 г. с учетом профиля получаемого профессионального образования.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен** достичь следующих результатов:

— метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, эволюция Вселенной, большой взрыв, Солнечная система, галактика, химическая реакция, показатель кислотности, индикатор, жесткость воды, макромолекула, белок, углевод, катализатор, фермент, клетка, ДНК, вирус, иммунитет, биологическая эволюция, движущие силы эволюции, биоразнообразие, организм, биогеоценоз, популяция, экосистема, биосфера, экологический фактор, озоновая дыра, кислотный дождь;

— вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

— приводить примеры экспериментов и(или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, разбегание галактик, способы очистки воды от загрязнителей, устранение жесткости воды, определение кислотности растворов, содержание химических элементов и веществ в продуктах питания, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и веществ в природе, вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;

— объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, науки, средств связи, создания биотехнологий, профилактики и лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды и рационального природопользования;

— выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;

— работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, Интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации.

— использовать приобретенные знания и умения в практической (профессиональной) деятельности и повседневной жизни для:

— оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений;

— энергосбережения; безопасного использования материалов и химических веществ в быту;

— оказания первой медицинской помощи себе и окружающим; сбалансированного питания;

— поддержания принципов здорового образа жизни;



- профилактики инфекционных заболеваний, травматизма и стрессов, вредных привычек, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей;
- осознанных личных действий по охране окружающей среды;
- осознанного влияния на окружающую среду с профессиональной точки зрения.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося- 202 часа,  
в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка-135 часов,
- самостоятельная работа обучающегося- 67 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 ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ 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** – дифференцированный 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 ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ 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 программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ 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 – 72 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«История»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История» 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 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 – 72 часа,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

**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 ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ 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 – 238 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 72 часа.

**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 ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ 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 – 332 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 166 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 ППСЗ:** учебная дисциплина является частью ППСЗ 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** – экзамен.

### **«Экономика организации»**

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

**Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ:** дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования

**знать:**

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда

**Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 154 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 50 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«Правовое обеспечение профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.02. «Правовое обеспечение 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;
- правила оплаты труда;
- 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 -98 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

### **«Бухгалтерский учет»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Бухгалтерский учет» 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 данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности

**знать:**

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -104 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 32 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Документационное обеспечение управления»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Документационное обеспечение управления» 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:**

- оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в т.ч. с использованием современных информационных технологий;
- осваивать технологии автоматизированной обработки документации;
- использовать унифицированные формы документов;
- осуществлять хранение и поиск документов;
- использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте;

**знать:**

- понятие, цели, задачи и принципы делопроизводства;
- основные понятия документационного обеспечения управления;
- системы документационного обеспечения управления и их автоматизацию;
- классификацию документов;
- требования к составлению и оформлению документов;
- организацию документооборота: приём, обработку, регистрацию, контроль, хранение документов, номенклатуру дел.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося -98 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет.

**«Финансы и валютно-финансовые операции организации»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Финансы и валютно-финансовые операции организации» 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:**

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем

**знать:**

- сущность и функции денег, денежное обращение;
- финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
- валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -98 часов,  
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Информационно-коммуникационные 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 компьютерными и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации;

**знать:**

- 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 -102 часов,  
в том числе:

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

**Форма промежуточной аттестации** – дифференцированный зачет

**«Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда»**

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.



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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- распознавать разные виды технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику;

**знать:**

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- нормативно-правовое регулирование охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 98 ч., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 ч.;

самостоятельной работы обучающегося – 30 ч.

**Формы контроля** - дифференцированный зачет

### **«Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**

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

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**уметь:**

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

**знать:**

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 ч.,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 166 ч.;

самостоятельной работы обучающегося – 80 ч.

**Формы контроля** – экзамен, дифференцированный зачет.

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 98 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часа.

**Формы контроля** - дифференцированный зачет.

### «Эногастрономия»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Эногастрономия» 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:**

–находить подход персонально к каждому отечественному и иностранному гостю при рекомендации вина с учетом заказанных блюд и пожеланий гостя относительно выбора вина.

–уверенно аргументировать свои рекомендации, преподнося гостям достоверную информацию о вине.

–правильно сочетать вина с заказанными блюдами.

**знать:**

–основные сорта винограда и характеристики получаемых из них вин.

–понятие «терруар» и его влияние на производимые вина.

–географию виноделия и классификации вин из основных винодельческих регионов и стран.

–международную классификацию вин.

–принципы сочетаемости блюд и вина.

–важность обладания гастрономическими знаниями и понимания характеристик всех компонентов блюд и их соответствие с отдельными видами вина.

–гастрономические рекомендации по подбору вин к блюдам.

**Количество часов на освоение программы 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

### «Основы предпринимательства»

**Область применения программы:** рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательства» 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:**

– формировать банк предпринимательских идей и цели предпринимателя;

– рассчитывать коэффициент рыночной активности;

– рассчитать метод рентабельности инвестиций;

– создать предпринимательскую единицу и организовать его деятельность.

**знать:**

– содержание и современные формы предпринимательства;

– виды предпринимательской деятельности;

– основы формирования культуры предпринимательства, принципы этического делового поведения предпринимателя;

– организацию и развитие собственного дела;

– механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм;

– риск в деятельности предпринимателя;

- конкуренцию предпринимателей и предпринимательскую тайну;
- взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями;
- культуру предпринимательства;
- налогообложение предпринимательской деятельности.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 44 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 22 часа.

**Формы контроля-** дифференцированный зачет.

**ПМ. 01 «Организация питания в организациях общественного питания»**

рабочая программа профессионального модуля ПМ01. «Организация питания в организациях общественного питания» 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:**

– идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

– контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

– использовать нормативные и технологические документы;

– готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;

– производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;

– составлять и заключать договора на поставку товаров;

– проводить приемку продукции;

– контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

– определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**знать:**

– основные понятия и нормативную базу товароведения;

– ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

– этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;

– классификацию организаций общественного питания, их структуру;

– порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;

– правила оперативного планирования работы организации;

– организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

**иметь практический опыт:**

– распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов,

– определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы питания, санитария и гигиена производства;

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства,
- оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 745 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 570 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 175 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного 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:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

–выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

– **знать:**

–цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

–этапы процесса обслуживания;

–особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

–специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

–обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

–специальные виды услуг и формы обслуживания;

–информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

–цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

–психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

–требования к обслуживающему персоналу, особенности

–показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;

–критерии и показатели качества обслуживания

**иметь практический опыт:**

– организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;

– управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

– определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

– выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

– анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 833 часа,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 610 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 223 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

### **ПМ. 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

является частью программа 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:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности организации маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации

**знать:**

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой деятельности;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки

**иметь практический опыт:**

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирование потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 342 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 254 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 88 часа.

**Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.**

**ПМ. 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

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:**

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

–работать с нормативно-правовой базой;

–пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;

–проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

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

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

**знать:**

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

–основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

–способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

**иметь практический опыт:**

– выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;

– участия в разработке комплекса маркетинга;

– определения подкрепления продукции и услуг;

– анализа сбытовой и ценовой политики;

– консультирования потребителей;

– разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;

– выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;

– участия в маркетинговых исследованиях.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 312 часа,

в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 244 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 68 часов.

**Форма промежуточной аттестации – квалификационный экзамен.**



## **ПМ. 05 «Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»»**

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

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

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций – общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд; – правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

**иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 485 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 378 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 107 часа.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

**ПМ.06 «Обслуживание иностранных туристов»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Обслуживание иностранных туристов» 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:**

- подбирать ассортимент блюда и напитков туристов из разных стран мира;
- организовывать процесс обслуживания иностранных туристов;
- уметь обслужить гостей из разных стран;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию иностранных туристов;
- подбирать посуду, приборы для блюд кухонь народов мира;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания иностранных туристов с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания иностранных туристов в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин, осуществлять консультирование иностранных туристов;

**знать:**

- виды иностранного туризма;
- классы туристических документов;
- классы обслуживания иностранных туристов;
- особенности организации обслуживания и питания иностранных туристов;
- требования, предъявляемые к предприятиям питания обслуживающих иностранных туристов;
- особенности питания и обслуживания иностранных гостей в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;
- принципы составления рационов питания иностранных туристов;

- особенности питания туристов, проживающих в гостиницах, условия питания и методы обслуживания;
- особенности приготовления и подачи блюд и напитков для иностранных туристов.

***иметь практический опыт:***

- о характерных особенностях кухонь разных стран;
- об обычаях, сформировавшихся под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, культурного обмена с соседями;
- о взаимовлиянии культур;
- о наборе исходных продуктов, на которые влияют географическое положение страны, ее климат, материальное производство, религиозные обычаи и способах их обработки;
- об особенностях технологии приготовления блюд разных кухонь мира;
- об особенностях обслуживания иностранных туристов;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию иностранных туристов;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания иностранных туристов;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания иностранных туристов;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания иностранных туристов подготовки - предложений по его повышению.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часа,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 294 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 75 часов.

**Форма промежуточной аттестации** – квалификационный экзамен.

### **ПМ. 07 «Организация работы баров»**

**Область применения программы:** рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 «Организация работы баров» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

***уметь:***

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

**иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 312 часов,  
в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 56 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:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке

- маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности организации маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации
  - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
  - работать с нормативно-правовой базой;
  - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
  - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
  - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
  - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;
  - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
  - осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
  - осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
  - обслуживать потребителей организаций – общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
  - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
  - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
  - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
  - предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
  - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
  - соблюдать личную гигиену;
  - подбирать ассортимент блюда и напитков туристов из разных стран мира;
  - организовывать процесс обслуживания иностранных туристов;
  - уметь обслужить гостей из разных стран;
  - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию иностранных туристов;
  - подбирать посуду, приборы для блюд кухонь народов мира;
  - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания иностранных туристов с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
  - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания иностранных туристов в организациях общественного питания;
  - составлять и оформлять меню, карты вин, осуществлять консультирование иностранных туристов;
  - – подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
  - – обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- – принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- – готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- – эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- – готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- – соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- – производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- – осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- – оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- – соблюдать правила профессионального этикета;
- – соблюдать правила личной гигиены;

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

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 11 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 ФГОСс 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:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов,
- определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы питания, санитария и гигиена производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства,
- оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирование потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;
- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- о характерных особенностях кухонь разных стран;
- об обычаях, сформировавшихся под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, культурного обмена с соседями;
- о взаимовлиянии культур;
- о наборе исходных продуктов, на которые влияют географическое положение страны, ее климат, материальное производство, религиозные обычаи и способах их обработки;
- об особенностях технологии приготовления блюд разных кухонь мира;
- об особенностях обслуживания иностранных туристов;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию иностранных туристов;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания иностранных туристов;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания иностранных туристов;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания иностранных туристов подготовки - предложений по его повышению;
- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;



- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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

Общий объем учебной нагрузки обучающегося – 15 недель.

**Форма промежуточной аттестации** –зачет.

## **Аннотация программы преддипломной практики**

### **Область применения программы**

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «7» мая 2014 года № 465. (зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г. №32672).

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

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

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;
- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- выполнение работ по профессии 16399 «Официант»;
- организация питания и обслуживания иностранных туристов, согласно особенности питания;
- осуществление информационного обеспечения иностранных туристов в организациях общественного питания;
- выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- обслуживание потребителей бара, буфета;
- эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания;
- ведение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями;
- производство расчета с потребителем, используя различные формы расчета;
- использование смешанных напитков, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

**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 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» 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 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

**Должен знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и

приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания

**Должен уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**иметь практический опыт:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
--	-----------------	---

деятельности		
Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
	ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
	ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
	ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
	ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

## 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, профессиональных и общих компетенций

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 ППССЗ (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 зачет;
- 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 обучающимися 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:

1. гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
2. математики;
3. иностранного языка;
4. правового обеспечения профессиональной деятельности;
5. технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
6. физиологии питания и санитарии;
7. товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
8. экономики и финансов;
9. организации и технологии отрасли;
10. организации обслуживания в организациях общественного питания;
11. организации и технологии обслуживания в барах;
12. менеджмента и управления персоналом;
13. маркетинга;
14. психологии и этики профессиональной деятельности;
15. бухгалтерского учета;
16. документационного обеспечения управления;
17. безопасности жизнедеятельности;
18. стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

**Лаборатории:**

1. информационно-коммуникационных технологий;
2. технологии приготовления пищи;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;  
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (электронный )

**Залы:**

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2. Актный зал.
3. Банкетный зал

1. Календарный график учебного процесса

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август																
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31						
	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	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
I																		=	=																																							
II																		::	=	=																	0	0	8	8	0	0	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III	0	8	8	8														=	=																																							
IV													0	8	8	8	::	=	=															0	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

- Обозначения:**
- |                             |  |                            |  |                              |  |
|-----------------------------|--|----------------------------|--|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/>    | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | <input type="checkbox"/> 0 | Учебная практика                                     | <input type="checkbox"/> Δ   | Подготовка к государственной (итоговой) аттестации |
| <input type="checkbox"/> :: | Промежуточная аттестация                           | <input type="checkbox"/> 8 | Производственная практика (по профилю специальности) | <input type="checkbox"/> III | Государственная (итоговая) аттестация              |
| <input type="checkbox"/> =  | Каникулы   | <input type="checkbox"/> X | Производственная практика (преддипломная)            | <input type="checkbox"/> *   | Неделя отсутствует                                 |

## Учебный план

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в							
		З	ДЗ	Э	Эк	максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								занятий	в т.ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									всего	лекций	и лаб. и практ. занятий, всп. семинары								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
						2106	702	1404	1038	366	0	612	792	0	0	0	0	0	0
0.00	<b>Общеобразовательный цикл</b>					<b>2048</b>	<b>683</b>	<b>1365</b>	<b>1019</b>	<b>346</b>	<b>0</b>	<b>596</b>	<b>769</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.	ОБЖ		2			105	35	70	70			34	36						
ОУД.07.	Информатика			2		150	50	100	20	80		34	66						
ОУД.11.	Обществознание		2			117	39	78	78			34	44						
ОУД.12.	Экономика		2			186	62	124	124			52	72						
ОУД.13.	Право		2			117	39	78	78			34	44						
ОУД.14.	Естествознание		2			202	67	135	95	40		68	67						
<b>Дисциплины по выбору</b>						<b>58</b>	<b>19</b>	<b>39</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УД.1.1.	Черчение	2				58	19	39	19	20		16	23						
УД.1.2.	Основы геометрических и графических построений	2				58	19	39	19	20		16	23						

Страница 1



ЕН.00	Математические и общие естественнонаучные дисциплины				72	24	48	28	20	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика		3		72	24	48	28	20				48					
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				1234	392	842	436	406	0	0	0	32	96	102	202	168	242
ОП.01	Экономика организации		6*		154	50	104	68	36						50	54		
ОП.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		8		98	30	68	48	20								24	44
ОП.03	Бухгалтерский учет		6*		104	32	72	42	30						26	46		
ОП.04	Документационное обеспечение управления		8*		98	30	68	48	20								24	44
ОП.05	Финансы и валютно-финансовые операции организации		8		98	30	68	48	20								24	44
ОП.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		8		102	34	68	10	58								24	44
ОП.07	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		6		98	30	68	48	20								68	
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		4*,6*	8	246	80	166		166				32	28	26	34	24	22
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		98	30	68	68					68					
ОП.10	Эногастрономия		7		72	24	48	30	18								48	
ОП.11	Основы предпринимательства		8*		66	22	44	26	18									44

ПМ.00	Профессиональные модули					3398	792	2606	924	686	60	0	0	384	676	404	594	366	182
ПМ.01	Организация питания в организациях общественного питания				4	745	175	570	236	154	0	0	0	278	292	0	0	0	0
МДК 01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания		3			129	43	86	54	32				86					
МДК 01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания		3			340	100	240	140	100				128	112				
МДК 01.03	Физиология питания, санитария и гигиена		3			96	32	64	42	22				64					
УП.01	Учебная практика	4*				72		72							72				
ПП.01	Производственная практика	4*				108		108						0	108				
ПМ.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания				6	833	223	610	238	208	20	0	0	0	0	206	404	0	0
МДК 02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания		5*,6*			341	107	234	114	100	20					132	102		
МДК 02.02	Психология и этика профессиональной деятельности		5*,6*			132	44	88	52	36						26	62		
МДК 02.03	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		5*,6*			216	72	144	72	72						48	96		
УП.02	Учебная практика	6*				36		36									36		
ПП.02	Производственная практика	6*				108		108									108		
ПМ.03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания				8	342	88	254	82	80	20	0	0	0	0	0	0	72	182
МДК 03.01	Маркетинг в организациях общественного питания		7			270	88	182	82	80	20							72	110
УП.03	Учебная практика	8*				36		36											36
ПП.03	Производственная практика	8*				36		36											36

ПМ.04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			6	312	68	244	82	54	0	0	0	0	0	54	190	0	0
МДК 04.01	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		5*		96	32	64	38	26						28	36		
МДК 04.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		5*		108	36	72	44	28						26	46		
УП.04	Учебная практика	6*			36		36									36		
ПП.04	Производственная практика	6*			72		72									72		
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"			4	485	107	378	134	100	0	0	0	106	272	0	0	0	0
МДК 05.01	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"		3,4		341	107	234	134	100				106	128				
УП.05	Учебная практика	4*			72		72							72				
ПП.05	Производственная практика	4*			72		72							72				
ПМ.06	Обслуживание иностранных туристов			7	369	75	294	100	50	0	0	0	0	0	0	0	294	0
МДК.06.01	Обслуживание иностранных туристов				225	75	150	100	50								150	
УП.06	Учебная практика	7*			36		36									36		
ПП.06	Производственная практика	7*			108		108									108		
ПМ.07	Организация работы баров			5	312	56	256	52	40	20	0	0	0	112	144	0	0	0
МДК.07.01	Организация работы баров				168	56	112	52	40	20				112				
УП.07	Учебная практика	5*			36		36								36			
ПП.07	Производственная практика	5*			108		108								108			
	<b>ИТОГО МДК</b>				<b>3398</b>	<b>792</b>	<b>2606</b>	<b>924</b>	<b>686</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>384</b>	<b>676</b>	<b>404</b>	<b>594</b>	<b>366</b>	<b>182</b>
	<b>Всего</b>				<b>7524</b>	<b>2196</b>	<b>5328</b>	<b>2522</b>	<b>1810</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>606</b>	<b>864</b>	<b>582</b>	<b>468</b>
	ИТОГО Учебная практика						324	0	0	0	0	0	0	144	36	72	36	36
	ИТОГО Производственная практика						612	0	0	0	0	0	0	180	108	180	108	36
ПДП	Преддипломная практика																	4 нед.
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация						4392											6 нед.

**Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам и МДК по специальности  
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

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	ОК 10	ПК 1.1.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 7.1	ПК 7.2	ПК 7.3	ПК 7.4	ПК 7.5	ПК 7.6	
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.0	Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																									
	ОГСЭ.04	Физическая культура		+	+				+																												
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ЕН.01.	Математика		+																																+	
Профессиональный учебный цикл	ОП.01.	Экономика организации	+	+	+	+										+																			+	+	
	ОП.02.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	+	+	+	+					+															+										+	
	ОП.03.	Бухгалтерский учет	+		+				+			+				+																			+	+	
	ОП.04.	Документационное обеспечение управления	+									+							+																+	+	

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				
Профессиональный учебный цикл	ОП.05.	Финансы и валютно-финансовые операции организации	+	+	+	+			+			+				+					+																			
	ОП.06.	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	+			+	+														+																			
	ОП.07.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		+	+							+	+	+				+					+																	
	ОП.08.	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	+														+		+		+	+		+	+	+			+											
	ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+									+	+	+										
	ОП.10	Эногастрономия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																											
	ОП.11	Основы предпринимательства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																												
Профессиональные модули	ПМ 01	Организация питания в организациях общественного питания	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+																								
	МДК.01.01	Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+																								
	МДК.01.02	Организация и технология производства продукции общественного питания	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+																								
	МДК.01.03	Физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+	+		+	+			+	+	+	+	+																								

	ПМ 02	Организация обслуживания в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+						+	+	+	+	+	+																												
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															
Профессиональные модули	МДК.02.01 .	Организация обслуживания в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+					+	+	+	+	+	+																													
	МДК.02.02 .	Психология и этика профессиональной деятельности	+	+	+			+	+			+					+	+	+	+	+	+																													
	МДК.02.03 .	Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	+	+	+			+	+			+						+	+	+	+	+	+																												
	ПМ 03	Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	+	+	+	+			+																+	+	+																								
	МДК.03.01 .	Маркетинг в организациях общественного питания	+	+	+	+			+																+	+	+																								
	ПМ 04	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+								+																																						
	МДК.04.01 .	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	+	+	+								+																																						
	МДК.04.02 .	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	+	+	+								+																																						
	ПМ.05	Выполнение работ по профессии 16399 « Официант»	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					+																																	

ПМ 06	Обслуживание иностранных туристов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+		+								+	+								
ПМ.07	Организация работы баров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+													+	+	+	+	+	+

