

Министерство общего и профессионального образования  
Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Ростовской торгово-экономический колледж»

Согласовано  
Председатель правления РОС РПТ и СУ РО  
Сильченко А.П.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ апреля 2020 г.



Утверждаю  
Директор ГБПОУ РО «РТЭК»  
Л.П. Косенко  
Приказ № 37-«17» апреля 2020 г.



**Программа подготовки специалистов среднего звена по  
специальности**

<b>19.02.10</b> (код)	<b>Технология производства общественного питания</b> (наименование)
Уровень подготовки:	базовый
Квалификация:	техник-технолог
Форма обучения	очная

г. Ростов-на-Дону  
2020

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного Министерством юстиции России 23.07.2017 г. № 33234.

Произведена коррекция ОПОП в соответствии с учетом требований регионального рынка труда, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики и техники «17» апреля 2020 г, приказ № 37

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «РТЭК»

## Содержание

### **1. Общие положения**

1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.4. Требования к абитуриенту

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

### **3. Учебный план ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **4. Аннотация программ дисциплин, профессиональных модулей**

4.1 Аннотация программ дисциплин

4.2. Аннотация программ профессиональных модулей

### **5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.**

#### **6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.**

6.1. текущий, рубежный и промежуточный контроль достижений обучающихся.

6.2. государственная (Промежуточная ) аттестация.

#### **7. Воспитательная работа.**

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности (программа подготовки специалистов среднего звена, далее ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуемая ГБПОУ РО «Ростовский торгово-экономический колледж» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную средним учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, а также с учетом рекомендованной образовательной программы.

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. №23 (Собрание законодательства РФ, 2013 №4, ст. 293; 2014 №39, ст. 5266) и стандартов World Skills Russia TO 2016 НЧ Выпечка хлебобулочных изделий, TO 2016 НЧ Кондитерское дело, TO 2016 НЧ Поварское дело.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 384 от 22 апреля 2014 года.

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 24.12.12 №273-ФЗ.

Устав государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования, утвержденный директором ГБПОУ РО «Ростовский торгово-экономический колледж»

Стандарты World Skills Russia TO 2020 НЧ Выпечка хлебобулочных изделий, TO 2020 НЧ Кондитерское дело, TO 2020 НЧ Поварское дело.

ПС Повар, утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610 н.

ПС Кондитер, утвержден приказом Минтрудсоцзащиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597 н.

### 1.3. Общая характеристика основной образовательной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
На базе основного общего образования	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Трудоемкость ОПОП на базе среднего (полного) общего образования

Индикатор	ФГОС (недель)
Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	120
Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	32
Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	

Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	7
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	6
Каникулы	34
Итого	199

#### 1.4. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение должны иметь документ о получении:

- аттестат о среднем (полном) образовании
- аттестат об основном общем образовании
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам базисного учебного плана общеобразовательных учреждений.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

### 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

#### 2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

#### 2.1.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

#### 2.1.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

### 2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ 07. Выполнение работ по рабочей профессии - повар 4 разряда.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;  
 профессионального;  
 и разделов:  
 учебная практика;  
 производственная практика (по профилю специальности);  
 производственная практика (преддипломная);  
 промежуточная аттестация;  
 государственная (Промежуточная) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) 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. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательным учреждением.

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

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 70 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

### 3. Учебный план ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приложение 1)

Распределение объема вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям осуществлено в соответствии с общими и профессиональными компетенциями по согласованию с работодателями следующим образом

Учебные циклы, учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма распределения часов вариативной части	Количество часов	
		Всего обязат. учебная нагрузка	В том числе лабор.и практ. занятия
<b>ОГСЭ.00. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>32</b>	<b>0</b>
ОГСЭ. 05 Основы безопасности общества	Введена новая учебная дисциплина	32	-
<b>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>52</b>	<b>-</b>
ЕН.01. Математика	Увеличен объем времени инвар. части	18	-
ЕН.02. Экологические основы природопользования		4	-
ЕН.03 Химия		30	-
<b>П.00. Профессиональный учебный цикл</b>		<b>780</b>	<b>400</b>
<b>ОП.00. общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>420</b>	<b>200</b>
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Увеличен объем времени инвар. части	22	14
ОП.02. Физиология питания		32	-
ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья		62	30
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности		70	60

ОП.05 Метрология и стандартизация		8	-
ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности		16	-
ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга		66	36
ОП.10. Бухгалтерский учет в общественном питании	Введена новая учебная дисциплина	80	40
ОП.11. Основы предпринимательства		32	10
ОП.12. Адаптация выпускников на современном рынке труда		32	10
<b>ПМ.00. Профессиональные модули</b>		<b>360</b>	<b>200</b>
ПМ.01	Увеличен объем времени инвар. части	24	12
ПМ 02.		8	14
ПМ 04.		100	70
ПМ.05		36	28
ПМ 06.		164	64
ПМ 07.		28	12
<b>Итого</b>		<b>864</b>	<b>400</b>



#### 4.Аннотации дисциплин и профессиональных модулей по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

##### 4.1.Аннотации программ дисциплин Общеобразовательный учебный цикл

###### Дисциплина «Русский язык»

Изучение дисциплины «Русский язык» направлено на достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

Воспитание уважения к русскому языку как языку национальной культуры; готовность и способность обучающихся к самоконтролю, саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

Метапредметные результаты:

Владение всеми видами речевой деятельности, нормами литературного языка, умение строить связное высказывание, извлекать необходимую информацию из различных источников, способность использовать полученные знания в социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Предметные результаты:

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, владение умением анализировать текст с точки зрения явной и скрытой информации, сформированность умений составлять тезисы, конспекты, аннотации, рефераты, сформированность представлений о системе стилей русского языка

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	40
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

###### Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Язык и речь. Функциональные стили речи	Проверочная работа № 1		Экзамен
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	Тест № 3		
Морфемика, словообразование, орфография	Тест № 4		
Морфология. Глагол	Тест № 1		
Морфология. Глагол	Проверочная работа № 2		
Морфология. Частица как часть речи	Тест № 2		

Морфология		Контрольная работа № 1	
Основные единицы синтаксиса		Контрольная работа № 2	

### Дисциплина «Литература»

Освоение учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение 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, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; - эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

• *метапредметных:*

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• *предметных:*

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	

практические занятия	50
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуток ная аттестация
Введение. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа		Дифференцированный зачет
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа по первоисточникам Проверочная работа № 1 (тест)		
Литература XIX века	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа по первоисточникам Проверочная работа № 2 (тест)	Контрольная работа № 1	
Особенности развития литературы в 1950-1990-е гг.	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа по первоисточникам Проверочная работа № 3		
Литература XX века	Фронтальный и индивидуальный опрос, беседа по первоисточникам	Контрольная работа № 2	

Дисциплина «Родной язык»

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

сформированность представлений о роли родного языка в жизни человека, общества, государства, способности свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; включение в культурно-языковое поле родной культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку как носителю культуры своего народа; сформированность осознания тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности и ее социальным ростом; сформированность чувства причастности к свершениям, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений; свободное использование словарного запаса, развитие культуры владения родным литературным языком во всей полноте его функциональных возможностей в соответствии с нормами устной и письменной речи, правилами речевого этикета; сформированность знаний о родном языке как системе и как развивающемся явлении, о его уровнях и единицах, о закономерностях его функционирования, освоение базовых понятий лингвистики, аналитических умений в отношении языковых единиц и текстов разных функционально-смысловых типов и жанров.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	53
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## Дисциплина «Иностранный язык (английский язык)»

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

- *личностных:*
  - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
  - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
  - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
  - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
  - готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;
- *метапредметных:*
  - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
  - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
  - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
  - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- *предметных:*
  - сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
  - владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
  - достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
  - сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	117
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Отработка навыков устной речи	
Отработка навыков правил чтения на иностранном языке	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение	Л.1 М.1 П.1	Контроль правил чтения буквосочетаний.	Тестовые задания .	Дифференцированный зачет

Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 1.2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.)	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 1.3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 1.4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 1.5. Хобби, досуг	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 1.6. Распорядок дня студента колледжа Описание местоположения объекта	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 1.7. Магазины, товары, совершение покупок	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической и диалогической речи.
Тема 1.8. Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической и диалогической речи.
Тема 1.9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 1.10 Экскурсии и путешествия.	Л.5 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 2.1. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	Л.4 М.1 П.3	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль использования полученной информации в докладе (учебном проекте) и контроль понимания основного содержания текста.
Тема 2.2 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное	Л.3 М.4 П.4	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи, чтения и перевода. Контроль

и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности			использования полученной информации в презентации.
Тема 2.3. Обычаи, традиции, поверья народов России и англоговорящих стран	Л.4 М.1 П.2	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль монологической речи.
Тема 2.4. Жизнь в городе и деревне	Л.4 М.3 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль монологической речи.
Тема 3.1 Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. Рабочие совещания.	Л.2 М.3 П.2	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль диалогической речи. Контроль использования полученной информации в докладе (презентации) и контроль понимания основного содержания текста.
Тема 3.2. Отношения внутри коллектива Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код	Л.4 М.4 П.1	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Тестовое задание. Контроль диалогической речи. Контроль использования полученной информации.
Тема 3.3. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда	Л.1 М.1 П.4	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль диалогической речи. Контроль использования полученной информации в докладе (презентации) и контроль понимания основного содержания текста.
Тема 3.4. Выдающиеся исторические события и личности и исторические памятники Финансовые учреждения и услуги	Л.2 М.2 П.2	Контроль грамматических навыков и лексики по теме. Фронтальный и индивидуальный опрос.	Контроль извлечения необходимой информации и использования полученной информации в докладе (презентации)

Дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия»

Деятельность в обучении дисциплине «Математика» направлено на достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

Код	Достижимые результаты
Л4	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;

Л5	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
Л9	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.

Метапредметные результаты

Код	Достижимые результаты
М2	умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
М3	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.

Предметные результаты:

«Математика» – требования к предметным результатам освоения базового курса математики (ПБ)

должны отражать:

Код	Достижимые результаты
ПБ1	сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
ПБ2	сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий
ПБ3	владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
ПБ4	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;
ПБ5	сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа
ПБ6	владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
ПБ7	сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
ПБ8	владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические занятия	98
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	78
в том числе:	
выполнение домашних заданий	78
подготовка реферата или презентации	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5
Раздел 1. Действия над числами				
Множества, операции над ними. Основные обозначения. Множества точек на прямой. Интервалы.	Л4, Л9, М2, ПБ1, ПБ2, ПУ2	Оценка решения задач		Экзамен
Метод координат. Действительные числа	Л4, Л5, Л7, Л9, М2, М3, ПБ1, ПБ2, ПБ3	Оценка решения задач		
Комплексные числа	Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Средние величины (арифметическая, геометрическая, гармоническая)	Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Проценты, вычисления с ними.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Действия с приближенными числами	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Степень с действительным показателем.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Логарифмы и их свойства.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Раздел 2. Тригонометрические формулы				
Радианное измерение. Синус, косинус, тангенс, котангенс.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Периодичность, четность и нечетность синусов, косинусов, тангенсов, котангенсов.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Теоремы сложения	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Формулы приведения.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Формулы двойного и половинного аргумента.	Л5, Л9, М2, М3, ПУ2	Оценка решения задач		
Преобразование суммы и разности одноименных тригонометрических функций в произведение.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Преобразование произведения тригонометрических функций в сумму. Тожественные преобразования тригонометрических выражений.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Обратные тригонометрические функции.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач	Оценка контрольной работы	
Раздел 3. Функции. Последовательности. Пределы				
Функция. Способы задания. Свойства.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПУ2	Оценка решения задач		
Последовательности. Свойства монотонности и ограниченности.	Л5, Л9, М2, М3, ПУ2	Оценка решения задач		
Предел последовательности. Свойства пределов. Бесконечно малые и бесконечно большие. Предел функции.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Вычисление пределов. Неопределенности.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Степенная, показательная и логарифмическая функции и их графики	Л5, Л7, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Тригонометрические функции	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Обратные функции. Обратные тригонометрические функции	Л5, Л7, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач	Оценка контрольной работы	



1	2	3	4	5
Раздел 4. Уравнения и неравенства				
Уравнение. Решения уравнения. Неравенство. Решения неравенства. Решение рациональных уравнений и неравенств.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение иррациональных уравнений и неравенств.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение показательных уравнений.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение логарифмических уравнений.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Системы линейных неравенств с одной переменной.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Линейное уравнение с двумя переменными и его геометрическая интерпретация.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение рациональных неравенств.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Дробно-рациональные неравенства.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение показательных неравенств	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Решение логарифмических неравенств.	Л5, Л9, М2, М3, ПУ2	Оценка решения задач		
Тригонометрические уравнения.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Тригонометрические неравенства.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Раздел 5. Системы линейных уравнений и неравенств				
Системы линейных уравнений. Матрицы. Определители. Вычисление определителей. Теорема Крамера.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Операции над матрицами: Умножение на число, сложение, умножение матриц. Понятие об обратной матрице. Матричный метод решения систем.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Использование компьютера и табличного процессора для вычисления определителей, обратных матриц и решения систем линейных уравнений.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2, ПБ8	Оценка расчетов на компьютере		
Системы линейных неравенств с двумя переменными и геометрическая интерпретация их решений.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач	Оценка контрольн ой работы	
Раздел 6. Применение линейного программирования для решения практических задач				
Практические задачи, приводящие к математической модели линейного программирования.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2, ПУ3	Оценка решения задач		
Схема постановки задачи линейного программирования	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2, ПУ3,	Оценка решения задач		
Решение задачи линейного программирования графическим методом.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2, ПУ3	Оценка решения задач		
Раздел 7. Метод координат. Векторы				
Векторы на плоскости и в пространстве.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ2, ПБ3, ПУ2, ПУ3	Устный опрос		
Арифметические операции над векторами. Скалярное произведение векторов.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Уравнения прямой на плоскости: с нормальным вектором, с направляющим вектором.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		

1	2	3	4	5
Взаимное расположение прямых на плоскости. Условие параллельности, перпендикулярности.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Кривые второго порядка и их уравнения.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Раздел 8. Плоскость и прямая в пространстве				
Основные понятия и аксиомы стереометрии.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2			
Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Взаимное расположение прямой и плоскости	Л5, Л7, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Устный опрос		
Взаимное расположение двух плоскостей. Параллельное проектирование и его свойства.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Устный опрос		
Перпендикулярность прямой и плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Ортогональное проектирование	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Устный опрос		
Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей. Признак перпендикулярности двух плоскостей.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Устный опрос		
Уравнение плоскости в пространстве. Угол между плоскостями и угол между прямыми.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Раздел 9. Многогранники и тела вращения				
Многогранники. Призма. Параллелограмм. Пирамида. Правильные многогранники.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2			
Площади поверхностей многогранников.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Тела вращения. Цилиндр. Конус. Усеченный конус. Сфера и шар. Площадь поверхности тел вращения.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Объемы прямых призмы, параллелепипеда и пирамиды.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Объем фигуры с заданной площадью поперечного сечения. Объемы тел вращения	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПУ2	Оценка решения задач		
Раздел 10. Начала математического анализа				
Задачи, приводящие к понятию производной, ее физический и геометрический смысл. Свойства производной. Производные высших порядков.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПБ5, ПУ2, ПУ4	Оценка решения задач. Устный опрос		
Таблица производных. Вычисление производных.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПБ5, ПУ2, ПУ4	Оценка решения задач		
Применение производной к исследованию функций.	Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПБ5, ПУ2, ПУ3, ПУ4	Оценка решения задач		
Первообразная. Неопределенный интеграл. Свойства. Таблица интегралов.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ5, ПУ2, ПУ4	Оценка решения задач		
Определенный интеграл. Приложение к вычислению площадей.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ3, ПБ5, ПУ2, ПУ3, ПУ4	Оценка решения задач		

1	2	3	4	5
Раздел 11. Элементы комбинаторики, теории вероятностей и математической статистики				
Элементы комбинаторики.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПУ2, ПУ5	Оценка решения задач		
Элементы теории вероятностей.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ7, ПУ2, ПУ5	Оценка решения задач		
Элементы математической статистики.	Л4, Л5, Л9, М2, М3, ПБ7, ПУ2, ПУ5	Оценка решения задач		

#### Дисциплина «История»

- Личностные результаты:

Личностные результаты освоения дисциплин общеобразовательного цикла в рамках ППССЗ должны отражать:

- российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

- гражданскую позицию 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 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;

- навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- 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, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

- Метапредметные результаты:

Метапредметные результаты освоения дисциплин общеобразовательного цикла в рамках ППССЗ должны отражать:

- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение определять назначение и функции различных социальных 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;

- 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 их достижения.

- Предметные результаты:

- Предметные результаты освоения дисциплин общеобразовательной подготовки для дисциплин на углубленном уровне (профильных) ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

- Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

- Предметные результаты освоения цикла общеобразовательной подготовки должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	59
в том числе:	
выполнение домашних заданий	
подготовка реферата или презентации	
Работа с исторической литературой	
Подготовка к круглому столу	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (компл)	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация

Древнейшая стадия истории человечества.	Тестовая работа		Дифференцированный зачет
Цивилизации древнего мира	Фронтальный опрос		
Цивилизации Запада и Востока в Средние века.		Самостоятельная работа	
От Древней Руси к Российскому государству.	Тестовая работа		
Россия в 16-17вв.: от великого княжества к царству.		Контрольная работа	
Страны Запада и Востока в 16-18 вв.	Тестовая работа		
Россия в 17-18 вв.: от царства к империи.		Контрольная работа	
Становление индустриальной цивилизации	Семинар		
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	Тестовая работа		
Российская империя в 19 веке.	Круглый стол		
От Новой Истории к Новейшей		Самостоятельная работа	
Между мировыми войнами	Урок-дискуссия		
Вторая мировая война. Великая Отечественная война		Контрольная работа	
Мир во второй половине 20-21 века.		Тестовая работа №5	
Апогей и кризис советской системы: 1945-1991 гг.		Самостоятельная работа	
Российская Федерация на рубеже 20-21 вв.			

#### Дисциплина «Физическая культура»

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

*личностных*:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие 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, чувства 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, в 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).

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	175
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	108
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
Отработка физических упражнений и технических приемов базовых видов спорта	
Подготовка к выполнению норм ГТО	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Используемые оценочные средства представлены в таблице

	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Теоретическая часть			Зачет, дифференцированный зачет
Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО.	Устный опрос		
Основы методики самостоятельных	Устный опрос		

занятий физическими упражнениями			
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	Устный опрос		
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	Устный опрос	Подготовка рефератов	
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Устный опрос	составление комплекса физических упражнений производственной гимнастики	
<b>Раздел 2. Практическая часть</b>			
Легкая атлетика	Техника бега на короткие дистанции. Метание спортивного снаряда на дальность. Прыжки в длину с разбега. Кроссовая подготовка.		
Гимнастика	Строевые упражнения. ОРУ с предметами и без.	Контрольные тесты	
Спортивные игры	Волейбол. Техника приема и передачи мяча. Подача мяча через сетку. Атакующий удар. Блокирование. Баскетбол. Техника броска мяча с двух шагов после ведения. Штрафной бросок.	Контрольные тесты	
Атлетическая гимнастика .Работа на тренажерах.	Техника выполнения упражнений силового характера. Выполнение упражнений на подвижность и координацию	Контрольные тесты	

#### Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности»

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

- *личностных:*
  - развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
  - готовность к служению Отечеству, его защите;
  - формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
  - исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
  - воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
  - освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- *метапредметных:*
  - овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
  - овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и 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;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	



практические занятия	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины*	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и здоровый образ жизни.		Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни	Самостоятельная работа.	
Тема 1.2. Вредные привычки и их профилактика	Фронтальный опрос	
Тема 1.3. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества	Самостоятельная работа	
Тема 1.4. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика	Индивидуальный опрос	
Тема 1.5. Первая медицинская помощь при травмах и ранениях		
Тема 1.6. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте	Фронтальный вопрос	
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		
Тема 2.1. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени	Самостоятельная работа	
Тема 2.2. Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Фронтальный опрос	
Тема 2.3. РСЧС, структура, задачи, решаемые по защите населения от чрезвычайных ситуаций	Тесты по теме	
Тема 2.4. Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны.	Самостоятельная работа	
Тема 2.5. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени.	Индивидуальный опрос	
Тема 2.6. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций	Самостоятельная работа	
Тема 2.7. Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение	Тесты по теме	
Тема 2.8. Государственные службы в области безопасности	Фронтальный опрос	

Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность	
Тема 3.1. История создания Вооруженных сил России	Контрольная работа
Тема 3.2. Вооруженные Силы Российской Федерации, основные предпосылки проведения военной реформы	Индивидуальный опрос
Тема 3.3. Организационная структура Вооруженных Сил	Тесты по теме
Тема 3.4. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил	Фронтальный опрос
Тема 3.5. Воинская обязанность	Индивидуальный опрос
Тема 3.6. Первоначальная подстановка граждан на воинский учет	Самостоятельная работа
Тема 3.7. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе.	
Тема 3.8. Альтернативная гражданская служба	Тесты по теме
Тема 3.9. Основные качества личности военнослужащего	Контрольная работа
Тема 3.10. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования.	Индивидуальный опрос
Тема 3.11. Военнослужащий-специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой	Решение задач
Тема 3.12. Боевые традиции Российской армии и флота. Символы воинской чести	Индивидуальный опрос
Тема 3.13. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации	
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	
Тема 4.1. Социальная роль женщины в современном обществе	Фронтальный опрос
Тема 4.2. Семья. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.	Индивидуальный опрос

#### Дисциплина «Информатика»

Деятельность в обучении дисциплине «Информатика» направлено на достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

Код	Достижимые результаты
Л1	чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий
Л2	осознание своего места в информационном обществе
Л3	готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий
Л4	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
Л5	умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций

Л6	умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов
Л7	умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту
Л8	готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций

Метапредметные результаты

Код	Достижимые результаты
М1	умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
М2	использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
М3	использовать различные информационные объекты в изучении явлений и процессов, с которыми сталкивается необходимость в профессиональной сфере;
М4	использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
М5	анализировать и представлять информацию, представленную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
М6	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;
М7	публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

Предметные результаты:

Код	Достижимые результаты
П1	сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
П2	владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций и умением анализировать алгоритмы;
П3	использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
П4	владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
П5	владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
П6	сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
П7	сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
П8	владение типовыми приёмами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
П9	сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
П10	понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
П11	применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
Лабораторные работы	50
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	50

в том числе:		
	работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	50
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>1</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5
Введение				
Тема. Роль информационной деятельности в современном обществе				
Раздел 1. Информационная деятельность человека				
Тема 1.1. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов	Л1, Л2, П1	Оценка устного ответа		
Тема 1.2. Деятельность человека в информационной сфере	Л3, Л4, Л6, П1	Оценка реферата		
Раздел 2. Информация и информационные процессы				
Тема 2.1. Информация. Представление информации в двоичной системе счисления. Измерение информации.	Л3, Л4, Л6, М4, М5, П4	Оценка решения задач		
Тема 2.2. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров.	Л3, Л4, Л6, М1, М2, М3, М4, П4, П10	Оценка устного ответа		
Тема 2.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.	Л3, Л4, Л6, М1, М2, М3, М4, П3, П4	Оценка реферата		
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий				
Тема 3.1. Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	Л3, Л4, Л6, Л7, М1, М2, М3, М4, М7, М8. П3	Оценка устного ответа, реферата	Оценка контрольной работы	
Тема 3.2. Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	Л3, Л4, Л6, Л7, М1, М2, М3, М4, П3	Оценка устного ответа		
Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	Л3, Л4, Л6, Л7, М1, М2, М3, М4, П3, П9	Оценка реферата		
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов				
Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов	Л3, Л4, Л6, П4	Оценка устного ответа		
Тема 4.2. Возможности текстовых процессоров и настольных издательских систем.	Л3, Л4, Л6, П3	Оценка устного ответа, отчета л/р		
Тема 4.3. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая	Л3, Л4, Л6, П5	Оценка устного		

Дифференциальный зачёт

<sup>1</sup> Личностные (Л), метапредметные (М), предметные (П) оценки решения задач

обработка числовых данных		ответа, отчета л/р	
Тема 4.4. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных.	Л3, Л4, Л6, П6	Оценка устного ответа, отчета л/р	
Тема 4.5. Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	Л3, Л4, Л6, П3	Оценка устного ответа, отчета л/р	Оценка контрольной работы
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии			
Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	Л3, Л4, Л6, Л7, М4, П11	Оценка устного ответа, отчета л/р	
Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.	Л3, Л4, Л6, Л7, М4, П11	Оценка устного ответа, отчета л/р	
Тема 5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности.	Л3, Л4, Л6, Л7, Л8, М1, М2, М3, М4, П11	Оценка устного ответа, отчета л/р	
Итоговая аттестация	Л3, Л4, Л6, Л7, Л8, М1, М2, М3, М4, П11		

#### Дисциплина «Физика»

Деятельность ГБПОУ РО РТЭК в обучении дисциплине «Физика» направлено на достижение следующих результатов:

##### Личностные результаты

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя знания в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение; использовать технологические достижения в области физики, для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

##### Метапредметные результаты:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

##### Предметные результаты:

-сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;

-владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

-сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

-сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;

– владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

– сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	61
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	34
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексного)	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>2</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Физика</b>				
Тема 1.1 Кинематика. Динамика. Законы сохранения в механике	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Входной контроль. Проверка докладов.	Письменная работа	
Тема 2.1 Молекулярная физика. Термодинамика	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	
Тема 3.1 Электростатика. Постоянный ток. Магнитное поле	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Проверка рефератов.	тест	
Тема 4.1 Механические колебания и волны. Электромагнитные колебания и волны. Световые волны	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка конспектов.	Самостоятельная работа	

<sup>2</sup> Личностные, метапредметные, предметные

Раздел 5 Тема 5.1 Квантовые свойства света. Физика атома. Физика атомного ядра и элементарных частиц	Л1-Л7, М1- М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет (комплексного)
---	-------------------------	--	----------------------	---

#### Дисциплина «Астрономия»

Деятельность ГБПОУ РО РТЭК в обучении дисциплине «Естествознание» направлено на достижение следующих результатов:

##### Личностные результаты

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя знания в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение; использовать технологические достижения в области физики, астрономии, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

##### Метапредметные результаты:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

##### Предметные результаты:

- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

##### Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	4
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплекс)	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Астрономия					
Тема 1.1 Предмет астрономии. Небесная сфера. Небесные координаты. Связь видимого расположения объектов на небе и географических координат наблюдателя	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка конспектов.	Письменная работа		
Тема 2.1 Методы определения расстояний до тел Солнечной системы и их размеров. Определение масс небесных тел	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка конспектов.	Письменная работа		
Тема 3.1 Происхождение Солнечной системы. Малые тела солнечной системы. Источники информации о природе и свойствах небесных тел. Закон смещения Вина. Закон Стефана-Больцмана	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка конспектов. Проверка рефератов.	Тест		
Тема.4.1 Звезды: характеристики, строение, источники энергии. Строение Солнца, солнечной атмосферы. Состав и структура Галактики. Многообразие галактик и их основные характеристики. Эволюция Вселенной	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка конспектов, докладов.	Письменная работа		Дифференцированный зачет

Дисциплина «Химия»

Деятельность ГБПОУ РО РТЭК в обучении дисциплине «Химия» направлено на достижение следующих результатов:

Личностные результаты

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя знания в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение; использовать технологические достижения в области химии, для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания, используя для этого доступные источники информации;



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

Метапредметные результаты:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

Предметные результаты:

- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	30
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины химия и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>3</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Общая и неорганическая химия	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Введение. Основные понятия и законы	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Входной контроль. Проверка докладов.		Дифференцированный зачет

<sup>3</sup> Личностные, метапредметные, предметные

химии. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.				
Тема 1.2. Строение вещества. Вода. Растворы.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов.		
Тема 1.3. Химические реакции	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 1.4. Классификация неорганических соединений. Металлы и неметаллы.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка рефератов.	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Раздел 2. Органическая химия	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 2.1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений. Углеводороды и их природные источники	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 2.2. Кислородсодержащие органические соединения. Азотсодержащие органические соединения.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Защита лабораторных работ. Проверка докладов.		
Тема 2.3. Полимеры.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка конспектов.		Дифференцированный зачет
Раздел 3. Химия и жизнь	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 3.1. Химия и организм человека	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Защита лабораторных работ. Проверка докладов. Проверка рефератов.		
Тема 3.2. Химия в быту	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Защита лабораторных работ. Проверка докладов.		

## Дисциплина «Обществознание»

Деятельность в обучении дисциплины «Обществознание» направлено на достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

- 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, чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- гражданская позиция 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;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём 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.

Метапредметные результаты:

- 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 учётом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

Предметные результаты:

- 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.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	
--------------------	--

Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
Практические занятия	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, презентаций,	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>4</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Человек и общество	- 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;	творческие задания, контрольные работы, тесты, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.	устный опрос; письменные работы.	дифференцированный зачет
Раздел 2. Духовная культура человека и общества	- 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.	устный опрос (групповой или индивидуальный); проверка выполнения письменных домашних заданий; проведение контрольных работ; тестирование (письменное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме); эссе и иные творческие работы; контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме)	устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств.	дифференцированный зачет
Раздел 3. Обществознание в системе социально-гуманитарного знания.	- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и	устный опрос (групповой или индивидуальный); проверка выполнения письменных домашних заданий; проведение контрольных работ; тестирование (письменное);	устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств.	дифференцированный зачет

<sup>4</sup> Личностные, метапредметные, предметные

		проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме); эссе и иные творческие работы; контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме)		
Раздел 4. Социальные отношения		<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</li> <li>- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;</li> <li>- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;</li> <li>- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;</li> <li>- 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.</li> <li>- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;</li> <li>- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания,</li> </ul>	устный опрос (групповой или индивидуальный); проверка выполнения письменных домашних заданий ;проведение контрольных работ; тестирование (письменное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме); эссе и иные творческие работы; контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме)	устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств.	дифференцированный зачет

	учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;			
Раздел 5. Политика и политическая жизнь общества	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;</li> <li>- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;</li> <li>- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;</li> <li>- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);</li> <li>- гражданская позиция 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;</li> </ul>	устный опрос (групповой или индивидуальный); проверка выполнения письменных домашних заданий ;проведение контрольных работ; тестирование (письменное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме); эссе и иные творческие работы; контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме)	устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств.	дифференцированный зачет
Раздел 1. Экономика и экономическая наука				дифференцированный зачет
Тема 1.1. Потребности. Свободные и экономические блага. Основные экономические проблемы. Ограниченность		Письменный опрос		

ресурсов				
Тема 1.2. Факторы производства и факторные доходы		Фронтальный устный опрос		
Тема 1.3. Выбор и альтернативная стоимость		Письменный опрос		
Тема 1.4. Типы экономических систем		Индивидуальный опрос		
Тема 1.5. Собственность. Конкуренция		Решение задач		
Тема 1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и обмена		Фронтальный вопрос		
Раздел 2. Семейный бюджет		Раздел 2. Семейный бюджет		
Тема 2.1. Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения населения. Страхование		Контрольная работа		
Тема 2.2. Рациональный потребитель		Фронтальный опрос		
Раздел 3. Рыночная экономика		Тесты по теме		
Тема 3.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие. Рыночные структуры		Контрольная работа		
Тема 3.2. Экономика фирмы: цели, организационные формы		Индивидуальный опрос		
Тема 3.3. Производство, производительность труда. Факторы, влияющие на производительность труда		Контрольная работа		
Тема 3.4. Издержки. Выручка		Тесты по теме		

Тема 3.5. Ценные бумаги: акции, облигации. Фондовый рынок		Решение задач		
Раздел 4. Труд и заработная плата				
Тема 4.1. Труд. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда		Контрольная работа		
Тема 4.2. Безработица. Политика государства в области занятости. Профсоюзы		Индивидуальный опрос		
Раздел 5. Деньги и банки		Тесты по теме		
Тема 5.1. Понятие денег и их роль в экономике		Фронтальный опрос		
Тема 5.2. Банковская система. Финансовые институты		Индивидуальный опрос		
Тема 5.3. Инфляция и ее социальные последствия		Контрольная работа		
Раздел 6. Государство и экономика				
Тема 6.1. Роль государства в экономике. Общественные блага		Тесты по теме		
Тема 6.2. Налоги. Система и функции налоговых органов		Контрольная работа		
Тема 6.3. Государственный бюджет. Государственный долг		Индивидуальный опрос		
Тема 6.4. Понятие ВВП. Экономический рост. Экономические циклы		Решение задач		
Тема 6.5. Основы денежной политики государства		Индивидуальный опрос		



Раздел 7. международная экономика				
Тема 7.1. Международная торговля. Государственная политика в области международной торговли			Контрольная работа	
Тема 7.2. Валюта. Обменные курсы валют. Глобальные экономические проблемы			Фронтальный опрос	
Тема 7.3. Особенности современной экономики России			Индивидуальный опрос	
Право				
Введение. Понятие юриспруденции. Необходимость изучения права в современном обществе.	З-1 у-3		Устный индивидуальный опрос	
Раздел 1. Правовое регулирование общественных отношений			Проверка самостоятельной письменной работы	
Тема 1.1 Понятие права. Право в системе социальных норм.	З-1,У-1, У-3		Проверка самостоятельной письменной работы работы	
Тема 1.2 Формы права	З-1,У-1, У-3		Индивидуальный опрос	
Тема 1.3 Понятие и признаки нормативно правового акта, их виды.	У-1, у-2			
Раздел 2 Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности			Фронтальный устный опрос.	
Тема 2.1 Правоотношения: понятие, структура	У-1, у-2		Фронтальный устный опрос. Проверка самостоятельной работы	

Тема 2.2 Понятие, признаки и виды правонарушений. Юридическая ответственность	З-1, з-2			дифференцированного зачета
Раздел 3 Государство и право. Основы Конституционного права Российской Федерации		Фронтальный устный опрос. Проверка самостоятельной работы		
Тема 3.1. Государство и его признаки	З-1, з-2	Фронтальный устный опрос. Проверка самостоятельной работы		
Тема 3.2 Конституционное право как отрасль российского права.	У-2, у-5	Фронтальный устный опрос. Проверка самостоятельной работы		
Тема 3.3 Основы конституционного строя Российской Федерации.	У-2, у-5	Фронтальный устный опрос. Проверка самостоятельной работы		
Тема 3.4 Система государственных органов	З-2, у-5			
Раздел 4 Правосудие и правоохранительные органы		Фронтальный устный опрос. Проверка самостоятельной работы		
Тема 4.1 Судебная система Российской Федерации	З-2, у-4	Фронтальный устный опрос. Проверка самостоятельной работы		
Тема 4.2 Правоохранительные органы	З-2, у-4	Фронтальный устный опрос. Проверка самостоятельной работы		
Тема 4.3 Конституционные права, свободы и обязанности граждан РФ.	З-2, у-2, у5			
Раздел 5 Гражданское право		Индивидуальный устный опрос		
Тема 5.1 Понятие гражданского права	У-1, з-1	Индивидуальный устный опрос		
Тема 5.2 Физические и юридические лица как субъекты гражданского	З-1, у-2	Проверка письменной работы		

права				
Тема 5.3 Гражданско- правовые договоры	У2, у3	Индивидуальный устный опрос		дифференцирован ного зачета
Тема 5.4 Имущественные права. Личные неимущественные права граждан	3-1, у2, у3	Индивидуальный устный опрос		
Тема 5.5 Предприниматель ство и предпринимательс кое право	3-1, у 4	Фронтальный устный опрос		
Тема 5.6 Гражданский процесс	У4, у5			
Раздел 6 Защита прав потребителей		Индивидуальный устный опрос		
Тема 6.1 Защита прав потребителей	31, у4, у5			
Раздел 7 Правовое регулирование образовательной деятельности		Фронтальный устный опрос		
Тема 7.1 Правовое регулирование образования	31, у1			
Раздел 8 Семейное право и наследственное право		Индивидуальный устный опрос		
Тема 8.1 Семейное право как отрасль Российского права. Наследственное право	31, у 1	Проверка письменных работ		
Тема 8.2 Правовые отношения родителей и детей. Опекунство и попечительство.	31, у 5			
Раздел 9 Трудовое право		Индивидуальный устный опрос		
Тема 9.1 Трудовое право как отрасль российского права.	31, у 5,	Индивидуальный устный опрос		
Тема 9.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства	У3, у4	Фронтальный устный опрос		
Тема 9.3 Трудовой	У3, у 4	Индивидуальный устный опрос.		

договор: понятие, стороны, содержание. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора		Проверка решения задач		
Тема 9.4. Порядок заключения трудового договора	У 2, у 4	Индивидуальный устный опрос. Проверка решения задач		дифференцированного зачета
Тема 9.5 Прекращение трудового договора. Расторжение трудового договора.	У 2, у 4	Индивидуальный устный опрос.		
Тема 9.6. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних	У2, у 4	Индивидуальный устный опрос. Проверка решения задач		
Тема 9.7 Трудовые споры и порядок их разрешения.	У4, у 5			
Раздел 10 Административное право и административный процесс		Индивидуальный устный опрос. Проверка решения задач		
Тема 10.1 Административное право как отрасль российского права. Административные проступки. Административная ответственность	У4, у5	Фронтальный устный опрос		
Тема 10.2 Порядок производства по делам об административных правонарушениях.	У4, у5			
Раздел 11 Уголовное право и уголовный процесс		Фронтальный устный опрос		
Тема 11.1 Уголовное право. Понятие преступления. Уголовная ответственность.	У4, у5	Фронтальный устный опрос		

Тема 11.2 Уголовный процесс	У4, у5			
Раздел 12 Международное право и его особенности		Индивидуальный устный опрос		
Тема 12.1. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Основные источники современного международного гуманитарного права	3-2, у4	Фронтальный устный опрос		
Тема 12.2. Международные органы по защите прав человека	32, у4			

#### Дисциплина «Биология»

Деятельность ГБПОУ РО РТЭК в обучении дисциплине «Биология» направлено на достижение следующих результатов:

Личностные результаты

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя знания в области естественных наук;
- объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение; использовать технологические достижения в области биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественнонаучные знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

Метапредметные результаты:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающего естественного мира;
- применение основных методов познания (наблюдение, научный эксперимент) для изучения различных сторон естественнонаучной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественнонаучной информации и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и задач;

Предметные результаты:

- сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;
- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

- сформированность умения применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приёмами естественнонаучных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определённой системой ценностей.

Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	69
в том числе:	
Лабораторные работы, практические занятия	10
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, отчетов по лабораторным работам.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексного)	

#### Биология

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>5</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Входной контроль. Проверка докладов.	Письменная работа	Дифференцированный зачет
Раздел 1. Наиболее общие представления о жизни	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Понятие жизнь. Признаки и многообразие живого	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка рефератов.		
Тема 1.2. Химический состав клетки: неорганические вещества	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 1.3. Нуклеиновые кислоты носители наследственной информации	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 1.4. Клетка-единица строения и жизнедеятельности организмов	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		

<sup>5</sup> Личностные, метапредметные, предметные

Тема 1.5. Уровни организации живой материи. Эволюция.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Раздел 2. Организм человека и основные проявления его жизнедеятельности	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 2.1.Ткани. Органы, системы органов. Пищеварительная система: строение, гигиена	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 2.2. Система органов дыхания: строение, функции, гигиена	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 2.3. Опорно-двигательная система: строение, функции, тренировка, гигиена	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 2.4. Внутренняя среда организма: состав и функции	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 2.5. Защитные силы организма. Иммунитет	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 2.6. Индивидуальное развитие организма	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 2.7. Влияние наркотических веществ на организм	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Раздел 3. Человек и окружающая среда	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6		Письменная работа	Дифференцированный зачет
Тема 3.1. Понятия: экосистема, биосфера. Устойчивость экосистемы.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		
Тема 3.2. Влияние окружающей среды на человека. Влияние человека на окружающую среду.	Л1-Л7, М1-М4, П1-П6	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов. Проверка конспектов.		

Дисциплина «География»

Деятельность в обучении дисциплине география направлена на достижение следующих результатов:

*личностные:*

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и др. видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

*метапредметные:*

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую от различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

*предметные:*

- владение представлениями о современной географической науке, её участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	10



контрольные работы		
Самостоятельная работа обучающегося (всего)		20
в том числе:		
	работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями, работа с географическими картами	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

#### Содержание дисциплины

№	Наименование разделов и тем
1	Введение. 1. Источники географической информации
2	2. Политическое устройство мира
3	3. География мировых природных ресурсов
4	4. География населения мира
5	5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства
6	6. География отраслей мирового хозяйства
7	География населения и хозяйства Зарубежной Европы
8	География населения и хозяйства Зарубежной Азии
9	География населения и хозяйства Африки
10	География населения и хозяйства Северной Америки
11	География населения и хозяйства Латинской Америки
12	География населения и хозяйства Австралии и Океании
13	7. Россия в современном мире
14	8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

#### Дисциплина «Экология»

Деятельность в обучении дисциплине «Экология» направлена на достижение следующих результатов:

##### Личностные результаты

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека в обществе;
- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

##### Метапредметные результаты:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать её достоверность для достижения поставленных целей и

##### Предметные результаты:

-- сформированность представлений об экологической культуре как условия достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек – общество – природа»;

-сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	59
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практические занятия	4
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с основной и дополнительной литературой; подготовка выступлений по заданным темам; докладов, рефератов, эссе, индивидуального проекта с презентациями,	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета ( комплекс)	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемых результатов обучения <sup>1</sup>	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Введение				
Тема 1.1. Введение	Л-1, Л-2,Л-3,П-1	Фронтальный устный опрос по теме		
Раздел 2.Экология как научная дисциплина.				
Тема 2.1. Общая экология	Л-4,Л-5, М-1,П-1	Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 2.2. Социальная экология	Л-5, Л-6, П-2, П-3, М-2, М-3	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка докладов и рефератов		
Тема 2.3. Прикладная экология	Л-4, Л-5,П-2,М-2	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка сообщений и докладов. Тестовый опрос. Проверка выполнения аудиторной практической работы путем эвристической беседы.		
Раздел 3.Среда обитания человека и экологическая безопасность.				
Тема 3.1. Среда обитания человека	Л-4,Л-5,Л-6,М-2, М-4, П-3	Фронтальный устный опрос по теме в форме		

		эвристической беседы. Проверка сообщений и докладов.		
Тема 3.2. Городская среда	Л-4,Л-5,Л-6,М-2, М-4, П-3, П-4	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка сообщений и докладов. Реферирование дополнительной литературы. Проверка составления таблицы по вопросу переработки промышленных и бытовых отходов. Тестовый опрос.		
Тема 3.3.Сельская среда	Л-4,Л-5,Л-6,М-2, М-4, П-3, П-4	Фронтальный устный опрос по теме в форме эвристической беседы. Проверка сообщений и докладов.	Контрольная работа	
Раздел 4. Концепция устойчивого развития.				
Тема 4.1 .Возникновение концепции устойчивого развития.	Л-5, Л-6,М-3,П-2	Фронтальный устный опрос. Проверка сообщений и докладов.		
Тема 4.2. «Устойчивое развитие»	Л-5, Л-6,М-3,П-2	Фронтальный устный опрос. Проверка сообщений и докладов.		
Раздел 5. Охрана природы.				
Тема5.1. Природоохранная деятельность	Л-5,Л-6,М-1,П-5, П-6	Фронтальный устный опрос. Проверка докладов и видеопредставлений		
Тема 5.2. Природные ресурсы и их охрана.	Л-4, П-4, П-5, М-4	Фронтальный устный опрос. Проверка сообщений и докладов.	Контрольная работа	
				Дифференцированный зачет.

#### Дисциплина «Технология в т.ч. индивидуальный проект»

Деятельность в обучении дисциплине «Технология» направлено на достижение следующих результатов:

Личностные результаты:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и

построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учетом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты:

1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;

7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

8) смысловое чтение;

9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;

11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ – компетенции); развитие мотивации к овладению культурой активного пользования словарями и другими поисковыми системами;

12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной,

коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире специальностей, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;

7) формирование умений отразить технологии, применяемые в профессиональной деятельности в индивидуальных проектах.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в т.ч.	36
Выполнение индивидуального проекта	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:	18
- ознакомление с темами индивидуальных проектов, выбор темы.	
- изучение конспекта, учебной литературы	
- подготовка устных сообщений	
- составление логических схем	
- сбор информации по избранной теме индивидуального проекта	
- работа над индивидуальным проектом	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины и оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Технология				
Тема 1.1 Понятие технологии и ее сущность	Уметь определять структуру технологии			Дифференцированный зачет
Тема 1.2. История технологии	Знать историю технологии, жизненный цикл технологии	Устный опрос		
Тема 1.3. Технология, как часть общей культуры. Связь технологи с наукой, техникой и производством	Знать связь технологии с другими науками			
Тема 1.4. Влияние технологии на	Уметь строить логические цепочки			

общественное развитие			
Тема 1.5. Виды технологий	Уметь классифицировать виды технологий		
Раздел 2. Технология в профессиональной деятельности			
Тема 2.1. Понятие профессиональной деятельности	Уметь моделировать связь технологии с профессиональной сферой	Устный опрос	
Тема 2.2. Требование ФГОС СПО к выпускнику по специальности. Содержание ФГОС по специальности	Уметь применять полученные знания на практике Знать цели и задачи профессиональной деятельности		
Тема 2.3. Виды технологий, применяемых в профессиональной деятельности	Знать основные понятия и виды в профессиональной деятельности		
Тема 2.4. Информация и информационные технологии в профессиональной сфере операционного логиста	Уметь объяснять цели и задачи профессиональной деятельности		
Тема 2.5. Технологии, применяемые в логистике: сущность технологий. Коммуникативные технологии в логистике. Организационно-управленческие технологии в логистике.	Уметь моделировать связь технологии с профессиональной сферой Знать полученный материал и использовать его на практике		
Тема 2.6. Виды технологий, применяемых в профессиональной деятельности. Технологии экономической поддержки населения в современных условиях.	Уметь классифицировать виды технологий Знать примеры использования технологии в окружающем мире		
Раздел 3 Основы исследовательской деятельности			
Тема 3.1. Понятие научно-исследовательской деятельности, методы ее осуществления	Уметь использовать полученный материал по теме	Практическая проверка выполнения индивидуального проекта	
Тема 3.2. Методика создания индивидуального проекта. Положение об индивидуальном проектировании	Уметь моделировать связь технологии с наукой Знать материал для написания индивидуального проекта		
Тема 3.3 Оформление индивидуального проекта	Уметь строить речевые конструкции в индивидуальном проекте, применять полученные знания	Практическая проверка выполнения индивидуального проекта	
Тема 3.4. Оформление индивидуального проекта	Уметь приобретать навыки самостоятельного проектирования		

Тема 3.5. Оформление индивидуального проекта	Знать материал исследования по выбранной теме			
Тема 3.6. Оформление индивидуального проекта	Уметь строить логическую цепочку рассуждений Знать приобретенные навыки при создании проекта	Практическая проверка выполнения индивидуального проекта		
Тема 3.7. Защита индивидуального проекта	Уметь использовать полученный материал для сдачи индивидуального проекта Знать навыки проектирования	Защита индивидуального проекта		

### Общий гуманитарный и социально-экономический цикл Основы философии

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

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, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

#### Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 1 - 4 ОК 10

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
В том числе:	
Контрольные работы	
Самостоятельная работа студентов	20
В т.ч. выполнение домашних заданий по темам	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины:

Введение

Раздел 1. Историко-философское введение

Раздел 2. Систематический курс

#### Используемые оценочные средства

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Введение			Контрольная работа по разделу 1	Дифференцированный зачет
Тема 1.1. Философия, ее предмет и роль в обществе	У-1 З-1-6	Входной контроль Устный опрос		
Раздел 2 Историко-философское введение.			Контрольная работа по	Дифференцированный

			разделу 2	зачет
Тема 2.1. Зарождение философии	У-1 З-1-6	Устный опрос		
Тема 2.2. Философия Средних веков	У-1 З-1-6	Тестирование		
Тема 2.3. Философия эпохи возрождения	У-1 З-1-6	Устный опрос Защита рефератов		
Тема 2.4. Философия нового времени и просвещения	У-1 З-1-6	Устный опрос Защита кроссворда		
Тема 2.5. Немецкая классическая философия	У-1 З-1-6	Устный опрос тестирование		
Тема 2.6. Марксистская философия	У-1 З-1-6	Устный опрос Защита рефератов		
Тема 2.7. Русская философия	У-1 З-1-6	Устный опрос		
Тема 2.8. Современная западно-европейская философия	У-1 З-1-6	Устный опрос		
Раздел 3. Систематический курс.			Контрольная работа по разделу 3	Дифференцированный зачет
Тема 3.1. Учение о бытии	У-1 З-1-6	Устный опрос Выполнение инд. заданий		
Тема 3.2. происхождение и сущность сознания	У-1 З-1-6	Устный опрос		
Тема 3.3. Теория познания	У-1 З-1-6	Устный опрос		
Тема 3.4. ПРИРОДА как предмет философского осмысления	У-1 З-1-6	Устный опрос		
Тема 3.5. Общество как система	У-1 З-1-6	Устный опрос Проверка написания социальной автобиографии		
Тема 3.6. Проблемы человека сущность и содержание	У-1 З-1-6	Устный опрос Проверка эссе		
Тема 3.7. исторический процесс	У-1 З-1-6	Устный опрос Заполнения таблицы		
Тема 3.8. Проблемы и перспективы современной цивилизации	У-1 З-1-6	Устный опрос		

Обозначения:

уметь:

У 1. ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

знать:

З 1 -основные категории и понятия философии;

З2-роль философии в жизни человека и общества;

З3-основы философского учения о бытии;

З4-сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира;

З5-об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

З6-о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

### История

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:



1. дать студенту достоверное представление о роли исторической науки в познании современного мира;
2. раскрыть основные направления развития основных регионов мира на рубеже XX-XXI вв.;
3. рассмотреть ключевые этапы современного развития России в мировом сообществе;
4. показать органическую взаимосвязь российской и мировой истории;
5. дать понимание логики и закономерностей процесса становления и развития глобальной системы международных отношений;
6. научить использовать опыт, накопленный человечеством;
7. способствовать формированию понятийного аппарата при рассмотрении социально-экономических, политических, культурных процессов в контексте истории XX-XXI вв.;
8. стимулировать усвоение учебного материала на основе наглядного сравнительного анализа явлений и процессов новейшей истории;
9. дать учащимся представление о современном уровне осмысления историками и специалистами смежных гуманитарных дисциплин основных закономерностей эволюции мировой цивилизации за прошедшее столетие;
10. обеспечить понимание неразрывного единства прошлого и настоящего, взаимосвязи взаимообусловленности процессов, протекающих в различных, нередко отдаленных друг от друга районах мира.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
Самостоятельная работа	8
В том числе подготовка сообщений на актуальные политические события	4
Проработка учебной литературы и самопроверка	4
Промежуточная аттестация в форме Д/З	

#### Контроль и оценка результатов:

#### Содержание дисциплины и используемые оценочные средства.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX-XXI)</b>	3..1. – 3.2. 3.9, 3..5. У.2, У.5., У.5.У.7		Контрольная работа	Дифференцированный зачет
Тема.1.1 Становление нового миропорядка Современные тенденции развития международных отношений	3.2.,3.9 У.3., У.5., У.2 У..7 ОК4	Устный индивидуальный опрос. Составление схемы		
Тема 1.2 Распад СССР. Трансформация общественного и государственного строя	3.4. – 3.8., У.3, У.4., У.5., У.10. ОК 4	Фронтальный письменный опрос ( тестирование) Проверка опережающего задания по теме		
Тема 1.3 Социально-экономическое и политическое развитие США в конце XX- нач.	3,4- 3.8 У.4 У.7 У.8	Проверка составления таблицы «Циклы политической и экономической жизни		

XXI века		США» Проверка решения проблемных заданий		
<b>Тема 1.4</b> <b>Политические события в Восточной Европе в конце 80-х гг. XX в.</b>	3.4. – 3.10, У.3. – У.5., У.7.У.8 ОК6	Проверка сообщений по теме Устный индивидуальный опрос		
Тема 1.5 Модернизационные процессы на рубеже веков в странах Западной Европы	3.4 -3.6 У.3 У.4	Устный фронтальный опрос. Проверка опорного конспекта по теме Проверка индивидуальных заданий		
Тема 1.6 Страны Азии и Африки на рубеже веков	3.7, У.3, У.4., У.5., У.10. ОК	Фронтальный устный опрос по теме. Решение познавательных задач.  Проверка составления таблицы «Дифференциация стран 3-го мира по уровню развития»	Контрольная работа	
<b>Тема 1.7</b> <b>Страны Азии на рубеже веков</b> <b>Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе</b>	У.5. – У.10., 3.13 – 3.18. ОК4	Фронтальный письменный опрос Проверка составления хронологической таблицы		
Тема 1.8 Латинская Америка На рубеже веков: между демократией и диктатурой	У.5. – У.8., У. 10., 3.13, 3.5. – 3.10 ПК 4 ОК 4	Проверка составления хронологической таблицы « Латинская Америка на рубеже веков»		
Раздел 2 Сущность и причины локальных, региональных, международных конфликтов в конце XX- нач. XX веков	У.4 – У.86, У. 10., 3.13, 3.5 – 3.10		Контроль-ная работа	Диф. зачет
Тема 2.1 Международные конфликты конца XX-начала XXI веков и их специфика	У.5. – У.8., У. 10., 3.9, 3.5. – 3.10 ОК7	Проверка составления таблицы « Основные международные конфликты» Проверка докладов.		
Тема 2.2 Локальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е годы.	У5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 5. ОК 4 ОК5	Фронтальный письменный опрос Проверка исследовательской работы с документальными источниками		
Тема 2..3 РФ в планах международных организаций: военно-политическая	У5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15. ОК 4	Устный опрос. Проверка составления сложного плана по теме		

конкуренция и экономическое сотрудничество				
Тема 2.4 Исламский мир: единство и многообразие	3. 3. 3.4 3.5 У5, У.6 У9	Проверка составления кластера по теме Проверка письменных ответов на вопросы к статье «Исламский мир на пороге XX века.»		
Раздел 3 Основные процессы( интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического, экономического развития ведущих государств и регионов мира	3.1-3.6 У.2 У.3 У5	Проверка составления таблицы « Этапы Экономического и политического развития регионов мира.» Устный индивидуальный опрос. Проверка составления кластера по теме.	Контроль-ная работа	Диф. зачет
Тема 3.1 .Возникновение и юридический статус СНГ	3.2 3.8 3.6 У4 У.5 У.7 ОК 6	Фронтальный устный опрос. Проверка сообщений по теме. Проверка работы с документальными источниками		
Тема3.2Социально-экономическое и политическое развитие России в 2000-е гг.	3.3 3.5 3.6 3.7 У.2-У.5 ОК4 П К 4	Фронтальный устный опрос по теме Проверка опережающего задания: устные ответы на вопросы к тексту учебника		
Тема3.3 Расширение Евросоюза, формирование мирового рынка труда. Россия в глобальной конкуренции	3. 3.6 У.8 У.9 У.7 ОК4	Проверка составления таблицы Проверка составления опорного конспекта по теме		
Тема 3.4. Внешняя политика России в 2000-е гг.	3.1-3.3 У.2-У.5 У.1	Устный фронтальный опрос Проверка докладов по теме.		
Раздел 4 Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций основные направления их деятельности			Контроль-ная работа	Д и ф . за ч е т
Тема 4.1 НАТО и основные направления ее трансформации после « холодной войны»	3.1-3.5 У.2 У.4-У.6 ОК 4 ОК1	Проверка составление хронологической таблицы « Трансформация НАТО»		
Тема 4.2 Назначение ООН, ЕС, и основные направления их деятельности	3.3-.3.8 У.7-У.9 ПК 4	Составление кластера по теме Проверка сообщений по теме		
Тема4.3 Актуальные проблемы	3.3-3.8	Устный фронтальный		

функционирования международных организаций в современных условиях.	У.7-У.9	опрос Проверка докладов по теме		
Раздел 5 Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	З 3.5 3.6 У.4 У.5 У.6,		Контрольная работа	Диф. зачет
Тема 5.1 Правовая составляющая мировой политики. Международное право: понятие, содержание, структура.	3.6-3.8 3.5 У.8-У.9	Устный фронтальный опрос Проверка составления сложного плана по теме		
Тема 5.2 Важнейшие правовые и законодательные акты мирового значения; их содержание и назначение	3.2-3.6 У1-У.5 ОК4	Проверка исследовательской работы с документами; Проверка сообщений по теме.		
Раздел 6 Роль науки, культуры, и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций				Диф. зачет
Тема 6.1 Роль культуры в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	3.1 3.4 3.5 3.10 У8 У.9 У.7 ОК 4	Проверка составления схемы Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений о выдающихся деятелях современной культуры.		
Тема 6.2 Религия в культурах мира и современном обществе	3.2-3.6 У.3 У.4 У8 ОК 4	Проверка составления опорного конспекта по теме Проверка решения познавательных задач		
Тема 6.3 Духовная жизнь российского общества как фактор сохранения и укрепления национальных и государственных традиций	3.6 3.7 У.5 У.6 ОК 5	Устный и письменный индивидуальный опрос Проверка составления таблицы		

#### Аннотация рабочей программы дисциплины «Английский язык»

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

#### Формируемые компетенции

Речевая компетенция, языковая компетенция, социокультурная компетенция, учебно-познавательная компетенция.

**Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины**  
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

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

#### **Содержание дисциплины**

##### **Раздел 1. Введение.**

1.1 Вводно-коррективный курс

##### **Раздел 2. Социально-бытовая тематика**

2.1 Место учебы. Моя будущая специальность. Персонал ресторана 2.2 Речевой этикет: формы обращения, формы приветствия, слова при прощании, встрече, приглашения, выражения, благодарности, извинения. **Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд.** 3.1 Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. 3.2 Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики 3.3 Мясо, птица, дичь, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов 3.4 Рыба. Продукты моря 3.5 Речевой этикет: «Встреча гостей, приветствие. Предложение места, меню. Рекомендации блюд, вин, напитков из предложенного меню» 3.6 Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики 3.7 Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики 3.8 Разговорная практика. Диалоги по предложению блюд на завтрак 3.9 Холодные и горячие напитки. Вина. Коктейли 3.10 Разговорная практика. Диалоги по теме: «В баре, у барной стойки»

##### **Раздел 3. Диетическое питание.**

3.1. Диетическое питание 3.2 Составление диетического меню и предложение диетических блюд 3.3 Разговорная практика. Диалоги «Здоровое питание»

**Раздел 4. Специальное обслуживание** 7.1 Этикет письменного общения 7.2 Заказ обеда по телефону 7.3 Деньги. Расчет с посетителем

**Раздел 5. Страна изучаемого языка.** 5.1 Великобритания 5.2 Лондон – столица Великобритании 5.3 Традиции и обычаи Великобритании 5.4 Культурная жизнь Лондона **Раздел 6. Деловая поездка за рубеж** 6.1 Подготовка к путешествию. Покупка билета 6.2 Разговорная практика. Диалоги: «Разговор о Великобритании с деловым партнером, отправляясь в деловую поездку в Великобританию»

**Раздел 6. Кухни народов мира** 6.1 Питание иностранных туристов в России 6.2 Питание англичан 6.3 Особенности питания американцев 6.4 Немецкая кухня 6.5 Итальянская кухня. Кулинарные характеристики 6.6 Скандинавская кухня 6.7 Французская кухня 6.8 Восточная кухня 6.9 Особенности обслуживания

**Раздел 7. Гостиница** 7.1 Ориентировка в городе 7.2 Службы гостиниц. Диалоги по теме 7.3 Разговор с администратором гостиницы

**Характеристика образовательных технологий, информационных и иных средств обучения, с указанием их доли аудиторных занятий, проводимых в интерактивных формах**

Практические занятия с элементами деловой игры, ролевой игры, уроки-дискуссии, конкурсы, викторины, решение ситуаций с применением мозгового штурма «Brainstorming», метод критического мышления через чтение и письмо.

Написание сочинений, деловых Аудио и видеоматериалы по Великобритании, к бизнес - курсу английского языка, к курсу английской разговорной речи, Английский в диалогах, «ДВД-Деловой результат», Оксфорд с интерактивным диском.

#### **Виды учебной работы и объем учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	194
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	162
Самостоятельная работа	32
В том числе	
Выполнение лексических, фонетических и грамматических упражнений	20
Составление рецептов блюд из мяса, птицы, блюда из морепродуктов на иностранном языке.	8
Подготовка сообщений, докладов	4
Промежуточная аттестация в форме Д/З	

#### **Оценочные средства**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части), знания,	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация

	умения			
Раздел 1			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференциро- ванный зачет
Тема 1.1.	У.1,2,6 3.1,2,3	Контроль сообщения по теме		
Тема 1.2.	У.1,2,3,4,5,6 3.1,2,3,4,5	Контроль монологической речи.		
Раздел 2			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференциро- ванный зачет
Тема 2.1.	У.1,4 3.1,3	Контроль монологической речи.		
Тема 2.2.	У.1,3 3.1,2,3	Фронтальный и индивидуальный опрос по теме. Контроль сообщения.		
Тема 2.3.	У.1,2,4,6 3.1,3,4	Контроль составления анкет, резюме.		
Тема 2.4.	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос по теме.		
Раздел 3			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференциро- ванный зачет
Тема 3.1.	У.1 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики.		
Тема 3.2.	У.2,3 3.1,2	Контроль перевода рецептов блюд из овощей.		
Тема 3.3.	У.1 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики.		
Тема 3.4.	У.2,3 3.1,2	Контроль перевода рецептов блюд из фруктов, ягод.		
Тема 3.5.	У.1,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
Раздел 4			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференциро- ванный зачет
Тема 4.1.	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов блюд из мяса, птицы, дичи.		
Тема 4.2.	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов блюд из рыбы и морепродуктов.		
Тема 4.3.	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов горячих, холодных рыбных блюд.		
Тема 4.4.	У.1,4,5,6	Фронтальный и		

	3.1,2,3,4	индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов из предложенного меню.		
<i>Тема 5.1.</i>	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов.		
<i>Раздел 5</i>			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
<i>Тема 5.2.</i>	У.2,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль перевода рецептов.		
<i>Тема 5.3.</i>	У.2,3 3.1,2	Контроль перевода рецептов различных коктейлей, холодных и горячих напитков.		
<i>Тема 5.4.</i>	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме.		
<i>Раздел 6</i>			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференцированный зачет
<i>Тема 6.1.</i>	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 6.2.</i>	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 6.3.</i>	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 6.4.</i>	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 6.5.</i>	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 6.6.</i>	У.2,3 3.2,3,6,7,8	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 6.7.</i>	У.2,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль этикета письменного общения. Контроль составления писем		
<i>Тема 6.8.</i>	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме. Контроль диалогической речи		
<i>Тема 6.9</i>	У.1,4,5,6 3.1,2,3,6	Контроль диалогической речи по ситуациям.		
<i>Тема 6.10.</i>	У.1,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения		

		по теме.		
<i>Раздел 7</i>			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференциро- ванный зачет
<i>Тема 7.1</i>	У.1,4,5,6 3.1,2,3,6	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 7.2.</i>	У.1,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Раздел 8</i>			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференциро- ванный зачет
<i>Тема 8.1.</i>	У.1,3 3.1,2	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль сообщения по основным видам меню.		
<i>Тема 8.2</i>	У.1,4,5,6 3.1,2,3,6	Контроль диалогической речи по ситуациям.		
<i>Тема 8.3.</i>	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 8.4.</i>	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 8.5</i>	У.3,4 3.1,2	Контроль составления меню ужина.		
<i>Раздел 9</i>			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференциро- ванный зачет
<i>Тема 9.1.</i>	У.3,5 3.1,2,3	Фронтальный и индивидуальный опрос лексики. Контроль составления диетического меню.		
<i>Тема 9.2</i>	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 9.3.</i>	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль диалогической речи по ситуациям.		
<i>Раздел 10</i>			Тестовые задания контроль монологической и диалогической речи	Дифференциро- ванный зачет
<i>Тема 10.1.</i>	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 10.2</i>	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 10.3.</i>	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме. Контроль составления сбалансированного питания.		
<i>Тема 10.4</i>	У.1,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Контроль сообщения по теме.		
<i>Тема 10.5.</i>	У.1,2,3,4,5,6 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщений по теме.		
<i>Раздел 11</i>			Тестовые задания контроль	Дифференциро- ванный зачет



			монологической и диалогической речи	
Тема 11.1.	У.1,2,3 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов блюд русской кухни.		
Тема 11.2	У.1,2,3 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов блюд донской кухни.		
Тема 11.3.	У.1,3,4 3.1,2,3,4,5	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов блюд английской кухни.		
Тема 11.4	У.1,3,4 3.1,2,3,4,5	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов итальянской кухни.		
Тема 11.5.	У.1,3,4 3.1,2,3,4,5	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов скандинавской кухни.		
Тема 11.6.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов французской кухни.		
Тема 11.7.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов китайской кухни.		
Тема 11.8.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов японской кухни.		
Тема 11.9.	У.1,3,4 3.1,2,3,4	Фронтальный опрос лексики. Контроль сообщения по теме. Перевод рецептов кавказской кухни.		

#### «Физическая культура»

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

#### Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции ОК 6 ОК 8

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
Теоретические занятия	160

практические занятия	
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе:	
Написание рефератов.	4
Изучение учебной литературы и самопроверка.	28
Посещение спортивной секции.	84
Составление комплекса физических упражнений производственной гимнастики для работников умственного труда.	2
Составление комплекса общей физической подготовки для работников умственного труда.	2
Судейство соревнований по легкой атлетике.	
Судейство соревнований по Волейболу.	12
Изучение правил игры и судейство по Баскетболу.	12
	22
Промежуточная аттестация в форме зачета и Д.З.	

Содержание дисциплины:

Введение

Раздел 1. Легкая атлетика

Раздел 2. Спортивные игры

Раздел 3. Настольный теннис

Раздел 4. Баскетбол

Используемые в КОС оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение. Физические способности человека и их развитие.	3 1 OK2 OK3 OK6	Устный опрос		Дифференцированный зачет.
Тема 1.1. Техника специальных упражнений бегуна. Техника высокого и низкого старта.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов		
Тема 1.2 Техника метания гранаты на дальность способом из-за спины через плечо. «500-700гр.»	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов.		
Тема 1.3 Техника прыжка в длину с разбега способом (согнув ноги)	У1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов.		
Тема 1.4 Техника бега на дистанцию 2000 метров(д) и 3000 метров(ю).	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных нормативов.		
Техника эстафетного бега. Бег по прямой и виражу, на стадионе.	У1 OK2 OK3 OK6	Выполнение контрольных заданий.		
Тема 2.1 Волейбол. Техника приема и передачи мяча сверху, снизу двумя руками.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных заданий с мячом.		
Тема 2.2 Техника подачи мяча: верхняя и нижняя прямая подача.	У 1 OK2 OK3 OK6 OK11	Выполнение контрольных заданий .		

Тема 2.3 Баскетбол. Техника ведения мяча , передачи мяча : двумя руками от груди с отскоком от пола , одной рукой от плеча. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди , высокого мяча с отскоком от пола.	У 1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК11	Выполнение заданий с мячом.		Дифференцированный зачет
Тема 2.4 Техника броска мяча с двух шагов после ведения.	У 1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК11	Выполнение контрольных нормативов.		
Тема 2.5 Техника выполнения штрафного броска.	У 1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК11	Выполнение контрольных нормативов.		
Тема 3.1 Строевые упражнения. Общеразвивающие упражнения.	У 1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК11	Выполнение СУ; ОРУ по распоряжению.		
Тема Общая физическая подготовка.  Профессионально-прикладная физическая подготовка	У 1 ОК2 ОК3 ОК6 ОК11	Совершенствование техники выполнения упражнений силового характера. Выполнение контрольных нормативов.		

### Дисциплина «Основы безопасности общества»

Относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы

Изучение основ безопасности общества введена полностью за счет **вариативной части** при освоении специальности среднего профессионального образования направлено на достижение следующих целей: освоение знаний о безопасном и адекватном поведении человека в чрезвычайных ситуациях социально-значимого характера;

воспитание гражданской ответственности за личную безопасность и безопасность общества и государства; развитие эмоционально-волевых черт личности, обеспечивающих безопасное поведение в социально-опасных ситуациях;

- бдительности по предотвращению актов экстремизма и терроризма, коррупции, незаконного оборота наркотиков;

- необходимых социально-психологических качеств личности в области профессиональной коммуникации; овладение умениями рационально действовать в чрезвычайных ситуациях социального характера;

- оценивать и предотвращать ситуации, опасные как в личном, так и в социальном плане.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Владеть понятийным аппаратом теории основ безопасности общества;  
2. Владеть принципами организационного построения, функционирования и развития системы общественной безопасности;

3. Самостоятельно анализировать возможности новых угроз безопасности общества;

4. Учитывать задачи безопасности общества в своей профессиональной деятельности;

5. Оценивать уровень личной ответственности за совершенные и не совершенные действия социального характера;

6. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной и повседневной деятельности;

7. Владеть способами бесконфликтного общения и принципами саморегулирования в повседневной,

профессиональной деятельности и возможных экстремальных условиях современности;

8. Координировать личные интересы и общественные с целью снижения рисков, нарушающих общественную безопасность;

9. Рационально организовать и планировать свою деятельность, применять полученные знания для формирования собственной жизненной стратегии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. Основные определения и понятия теории безопасности общества;

2. Основные задачи и направления политики РФ в области обеспечения безопасности общества;

3. Внутренние и внешние угрозы национальной безопасности, направления их эволюции в современных условиях;

4. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной и повседневной деятельности;

5. Принципы снижения вероятности возникновения потенциальных опасностей социального характера;

6. Систему принципов и критерии оценки эффективности обеспечения безопасности общества;

7. Структуру и тенденции развития систем обеспечения общественной безопасности;

8. Пути преодоления угроз безопасности общества;

9. Силы, методы и средства, обеспечивающие процесс социальной безопасности;

10. Нормативно-правовую базу по вопросу обеспечения безопасности общества;

11. Меры профилактики и предотвращения различных видов угроз национальной безопасности;

12. Основные принципы самозащиты и правила поведения в экстремальных и социально-опасных ситуациях.

Распределение объема вариативной части:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
Подготовка рефератов, сообщений	4
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Теоретические основы безопасности общества: основные источники угроз общественной безопасности.				
Тема 1.1 Основные положения Концепции общественной безопасности РФ	3.1. 3.2. У.1.-У.2.	Входной контроль. Выборочный устный опрос.		
Тема 1.2 Понятие и сущность терроризма.	3.2-3.4.3.8. У.1.У.3.	Устный индивидуальный опрос. Проверка рефератов.		
Тема 1.3 Экстремизм. Понятие и основные признаки.	3.2.-3.4. 3.8. У.1.У.3.	Устный индивидуальный опрос по теме. Проверка рефератов.		
Тема 1.4 Понятие и сущность коррупции.	3.3. 3.4. 3.8. У.1.У.3.	Смешанный устный опрос. Проверка рефератов.		
Тема 1.5 Наркозависимость и	3.3. 3.4. 3.8. У.1.У.3.	Устный индивидуальный		

незаконный оборот наркотиков. Общие понятия.		опрос. Проверка рефератов.		
Тема 1.6 Незаконная миграция. Безработица. Преступность. Основные понятия.	3.3. 3.4. 3.8. У.1.У.3.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка рефератов.		Опрос по темам раздела.
Раздел 2. Система обеспечения общественной безопасности.				
Тема 2.1 Силы и средства обеспечения безопасности общества в РФ.	3.2. 3.6.-3.9. У.2.-У.4.	Устный индивидуальный опрос. Проверка индивидуальной самостоятельной работы в виде устных сообщений.		
Тема 2.2 Правовое обеспечение общественной безопасности РФ.	3.2. 3.10. 3.6.-3.9. У.2.-У.4. У.5.	Устный индивидуальный опрос. Проверка индивидуальной самостоятельной работы в виде сообщений.		
Тема 2.3 Международный опыт поддержания общественной безопасности.	3.2.3.6.-3.9. У.2.-У.4.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка индивидуальной самостоятельной работы в виде сообщений.		Опрос по темам раздела.
Раздел 3. Профилактика угроз безопасности общества				
Тема 3.1 Профилактика терроризма и экстремизма.	3.11. 3.5. 3.8. У.6. У.8.	Устный индивидуальный опрос Проверка самостоятельной работы поискового характера.		
Тема 3.2 Профилактика коррупционной деятельности.	3.11.3.5. 3.8. У.6. У.8.	Смешанный устный опрос. Проверка самостоятельной работы поискового характера.		
Тема 3.3 Наркозависимость. Способы предупреждения.	3.11.3.5.3.8. У.6. У.8.	Смешанный устный опрос. Проверка самостоятельной работы поискового характера.		
Тема 3.4 Формирование модели личности безопасного типа поведения.	3.12.3.5. У.5. У.7.-У.9.	Фронтальный устный опрос по теме. Подготовка к контрольной работе..	Контрольная работа. Зачет.	

## «Математика»

Относится к математическому и естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- решать системы линейных уравнений;
- вычислять пределы функции, дифференцировать и интегрировать функции;
- производить операции над комплексными числами.
- вычислять неопределенные интегралы методами замены и интегрирования по частям;

**Вариативная часть – (уметь):**

- вычислять неопределенные интегралы посредством разложения подынтегральной функции на слагаемые;
- вычислять определенные интегралы по формуле Ньютона-Лейбница методами подстановки и по частям;
- вычислять несобственные интегралы.

**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.

**Вариативная часть – (знать):**

- основные понятия линейной алгебры, свойства матриц и определителей, транспонированные и обратные матрицы и их свойства;
- основные теоремы и методы решения систем линейных уравнений – Гаусса, Крамера, матричный метод.

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции

ОК 1-5 ОК 8-10ПК 1.1 ПК 3.1

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	93
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	62
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	31
в том числе:	
Изучение учебной литературы и самопроверка (решение примеров)	12
Подготовка докладов, сообщений, презентаций	4
Написание рефератов	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**Распределение объема вариативной части:**

Наименование разделов и тем:	Число часов обязательной учебной нагрузки
Раздел 1. Теория пределов	2
Раздел 2. Дифференциальное и интегральное исчисление	4
Раздел 3. Линейная алгебра с элементами линейного программирования	4
Раздел 4. Элементы теории вероятностей и математической статистики	4
Раздел 5. Элементы теории комплексных чисел	4
<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>18</b>

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация

Тема 1.1. Предел функции. Непрерывность функции.	ОК 4. Знать понятие непрерывности, свойства пределов. Уметь вычислять пределы.	Опрос у доски, работа с карточками.	Опрос у доски	экзамен
Тема 2.1. Производные функции.	ОК 5. Знать свойства производных. Уметь вычислять производные.	Опрос у доски. Решение примеров.	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 2.2. Исследование функции с помощью производной.	ОК 8. Знать основные теоремы, связанные с исследованием функций. Уметь исследовать функции при помощи производных.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 2.3. Неопределённый интеграл.	ОК 8. Знать: основные правила и формулы интегрирования. Уметь: вычислять неопределённые интегралы при помощи таблиц, метода интегрирования по частям и методом замены.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 2.4. Определённый интеграл.	ОК 3. Знать формулу Ньютона-Лейбница. Уметь вычислять определённые интегралы и площади плоских фигур.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 3.1. Матрицы, определители.	ОК 2. Знать: основные свойства матриц и определителей. Уметь выполнять операции над матрицами, вычислять обратные матрицы и определители.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 3.2. Решение систем линейных уравнений	ОК 4. Знать основные теоремы о решении линейных уравнений. Уметь решать системы линейных уравнений методом Гаусса, Крамера и матричным методом.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 3.3. Элементы линейного программирования	ОК 5. Знать основные понятия теории линейного программирования. Уметь решать задачи линейного программирования.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Тема 4.1. Элементы теории вероятностей и комбинаторики	ОК 1. Знать основные понятия теории вероятностей		Решение индивидуальных заданий	экзамен

	и комбинаторики. Уметь решать задачи теории вероятностей.			
Тема 4.2. Элементы математической статистики	ОК 1. Знать основные понятия математической статистики. Уметь решать простейшие статистические задачи.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен
Раздел 5. Элементы теории комплексных чисел.	ОК 1. Знать определение и основные свойства комплексных чисел. Уметь производить операции над комплексными числами.	Опрос у доски. Решение примеров	Решение индивидуальных заданий	экзамен

Содержание разделов дисциплины

1. Теория пределов
2. Дифференциальное и интегральное исчисление
3. Линейная алгебра с элементами линейного программирования
4. Элементы теории вероятностей и математической статистики
5. Элементы теории комплексных чисел

#### **Экологические основы природопользования**

Относится к математическому и естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Формируемые компетенции

ОК 1-10; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5

Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

Принципы и методы рационального природопользования;

Методы экологического регулирования;

Принципы размещения производств различного типа;

Основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

Понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

Природоресурсный потенциал Российской Федерации;

Охраняемые природные территории.

**Вариативная часть – (уметь):**

Проводить экологическую оценку производств и предприятий;

**(знать):**

Определение среды обитания и адаптации;

Положения эволюционной теории Ч. Дарвина, объясняющей пути приспособления организмов к условиям окружающей среды;

Роль человеческого фактора в решении проблем экологии;

Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции;

Масштабы и аспекты проблемы народонаселения;



Причины различий между коэффициентами рождаемости развитых и развивающихся стран.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	63
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	42
в том числе:	
контрольная работа	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	21
в том числе:	
изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	4
составление опорного конспекта	2
рефераты	3
сообщения	4
внеаудиторская практическая работа	4
доклады с сообщениями	4
<i>Промежуточная аттестация в форме (указать) дифференцированного зачета</i>	

**Распределение объема вариативной части:**

Наименование разделов и тем:	Число часов обязательной учебной нагрузки
Тема 1.2 Особенности взаимодействия общества и природы	2
Тема 1.3 Условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса	2
<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>4</b>

**Содержание и используемые оценочные средства:**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение	У- 1,2 З- 1,2,3		Контрольная работа	Дифференцированный зачет
Тема 1.1	У- 3,4 З- 1,2,12,13,14	Фронтальный устный опрос по теме Проверка докладов Проверка сообщений Проверка внеаудиторной практической работы на тему: «Изучение закономерностей воздействия разнообразных факторов на организмы и их использование в профессиональной деятельности»		
Тема 1.2	У- 1,2 З- 2,3,5	Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений Проверка докладов Проверка составления таблиц по теме: 1. Основные параметры шумовых воздействий на здоровье человека. 2. Биоконцентрирование загрязняющих веществ в водной среде.		
Тема 1.3	У- 1,3,4 З- 3,4,5,17,18	Фронтальный устный опрос по теме Проверка рефератов		
Тема 1.4	У- 3 З- 10,15,16	Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений		
Тема 1.5	У- 3,4 З- 5,6	Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений Проверка рефератов		

		Проверка составления таблицы на тему: «Промышленная классификация отходов производства и потребления»		
Тема 1.6	У- 1,2 3- 4,7	Фронтальный устный опрос по теме Проверка сообщений Проверка составления таблицы на тему: «Регламенты экологической безопасности»		
Тема 1.7	3- 5,8	Фронтальный устный опрос по теме Проверка докладов Проверка реферирования литературы		
Тема 1.8	3- 8,9,10	Фронтальный устный опрос по теме Проверка докладов Проверка рефератов		
Тема 1.9	3- 9,10,11	Проверка рефератов <b>Промежуточная контрольная работа</b>		

### Аннотация программы дисциплины «Химия»

Относится к математическому и естественнонаучному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе технологических процессов производства пищевых продуктов;

Производить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций;

Использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа,

подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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

основные понятия и законы химии;

агрегатные состояния вещества – **вариативная часть**;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

понятие химической кинетики и катализа;

влияние различных факторов на скорость химической реакции, в том числе скорости технологических процессов (природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры, концентрации реагирующих веществ) – **вариативная часть**;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах, тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

технологические свойства различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции – **вариативная часть**;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

качественные реакции различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции – **вариативная часть**;

приемы безопасной работы в химической лаборатории.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>234</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	58
практические занятия	
контрольные работы	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	
Подготовка к контрольной работе	6
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	24
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	12
Подготовка докладов, сообщений	6
Написание рефератов	4
Составление опорного конспекта по теме	2
Работа над исследовательскими проектами	8
Подготовка к лабораторным работам	8
Оформление лабораторных работ	4
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамен</i>	

Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1	<b>Раздел 1. Теоретические основы химии</b>	<b>18</b>
	Тема 1.2. Агрегатные состояния вещества	14
	Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	4
2	<b>Раздел 2. Дисперсные системы.</b>	<b>10</b>
	Тема 2.4. Физико-химические изменения важнейших органических веществ пищевых продуктов.	10
3.	<b>Раздел 3. Химический анализ.</b>	<b>2</b>
	Тема 3.5. Качественные реакции различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	2
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>30 часов</b>

**содержание дисциплины и используемые оценочные средства.**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. Теоретические основы химии</b>	3.1. – 3.8., 3.11. У.1, У.3., У.4.		Контрольная работа	Экзамен
Тема 1.1. Теоретические основы химии	3.1., У.1., У.3.	Входной контроль. Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 1.2. агрегатные состояния вещества.	3.2., У.3., У.5., У.10	Устный индивидуальный опрос. Проверка проектов. Проверка лабораторной работы.		
Тема 1.3. химическая кинетика и катализ.	3.4. – 3.8., У.3, У.4., У.5., У.10.	Фронтальный письменный опрос. Фронтальный письменный опрос. Решение индивидуальных задач. Проверка лабораторной работы.		

Тема 1.4. Свойства растворов	3.8., У3, У4., У5., У10.	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов.	
Тема 1.5. Поверхностные явления. Адсорбция.	3.12, У5., У10.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов.	
<b>Раздел 2. Дисперсные системы.</b>	3.9. – 3.12, У3. – У5., У10		Контрольная работа
Тема 2.1. Дисперсные системы.	3.12.	Устный опрос.	
Тема 2.2. Коллоидные растворы	3.12., У5., У10	Проверка исследовательских работ. Проверка исследовательских проектов. Проверка индивидуальных практических заданий. Проверка лабораторных занятий.	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	3.12., У5., У10	Проверка рефератов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.	
Тема 2.4. Физико-химических изменений важнейших органических веществ пищевых продуктов.	3.9., 3.10., У 5., У 10	Проверка докладов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.	
<b>Раздел 3. Химический анализ.</b>	У5. – У10., 3.13 – 3.18.		Контрольная работа
Тема 3.1. Основы лабораторного анализа. Классификация катионов и анионов.	У5. – У8., У 10., 3.13, 3.15. – 3.18	Проверка докладов. Устный индивидуальный опрос.	
Тема 3.2. Первая аналитическая группа катионов.	У5. – У8., У 10., 3.13, 3.15. – 3.18	Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.3. Вторая аналитическая группа катионов	У5. – У8., У 10., 3.13, 3.15. – 3.18	Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.4. Третья аналитическая группа катионов.	У5. – У8., У 10., 3.13, 3.15. – 3.18	Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.5. Четвертая аналитическая группа катионов.	У5. – У8., У 10., 3.13, 3.15. – 3.18	Смешанный устный практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.6. Анионы.	У5. – У8., У 10.,	Смешанный устный	

Анализ сухой соли. Частные реакции органических веществ.	3.13, 3.15. – 3.18	практический опрос (выполнение качественных реакций). Проверка лабораторных работ. Проверка докладов.	
Тема 3.6. Гравиметрический (весовой) анализ.	У5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15.	Устный опрос. Проверка лабораторной работы.	
Тема 3.7. Метод нейтрализации.	У5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15.	Устный опрос. Проверка лабораторной работы.	
Тема 3.8. Методы окисления-восстановления.	У5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15.	Устный опрос. Проверка сообщений. Проверка лабораторной работы.	
Тема 3.9. Методы осаждения и комплексообразования.	У5, У.6., У.9., У.10, 3.14, 3 15.	Фронтальный письменный опрос. Проверка лабораторной работы.	

**Профессиональный цикл  
Общепрофессиональные дисциплины  
Микробиология, санитария и гигиена**

Формируемые компетенции

ОК 1-10; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5

Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

Использовать лабораторное оборудование;

Определять основные группы микроорганизмов;

Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

Соблюдать санитарно – гигиенические требования в условиях пищевого производства;

Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

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

Основные понятия и термины микробиологии;

Классификацию микроорганизмов;

Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

Схему микробиологического контроля;

Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

Правила личной гигиены работников пищевых производств.

***Вариативная часть: Уметь:***

Овладение техникой микроскопирования микроорганизмов; Овладение методами подавления жизнедеятельности вредных для человека микробов;

Проводить анализ санитарного состояния объектов внешней среды;

Определять микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции;

***Знать:***

Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря и оборудования;

Схему микробиологического контроля;

Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов;

Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика;

Гельминтозы: характеристика, способы заражения человека, меры профилактики;

Санитарные правила применения пищевых добавок;

Перечень разрешенных и запрещенных добавок;

Гигиеническую оценку качества готовой пищи;

Бактериологический контроль качества.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	114
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	76
в том числе:	
лабораторные занятия	38
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	38
в том числе:	
изучение учебной литературы и самопроверка	6
подготовка к лабораторным и практическим работам	4
Оформление лабораторных и практических работ	4
доклады	6
конспекты с сообщениями	6
знакомство с нормативной документацией	12
составление таблиц по теме	4
рефераты	6
<i>Промежуточная аттестация в форме (указать)</i>	<b>экзамен</b>

**Распределение объема вариативной части:**

Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>	
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	2
Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	/2
Тема 1.5 Распространение микроорганизмов в природе	/2
Тема 1.6 Патогенные микроорганизмы	/2
Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	4/2
<b>Раздел 2. Гигиена и санитария П.О.П.</b>	
Тема 2.2 Пищевые заболевания. Гельминты и их профилактика	/2
Тема 2.4 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию П.О.П.	/2
Тема 2.6 Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий.	4/2
<b>Всего часов:</b>	<b>22/14</b>

**Содержание дисциплины и используемые оценочные средства представлены в таблице:**

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>			Контрольная работа	Экзамен
Тема 1.1 Морфология микроорганизмов	У – 2,7 З – 2,3	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка лабораторных работ;		
Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	У – 3 З – 3,10	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка рефератов на тему: «Обеспечение клеток энергией»		
Тема 1.3	У – 8,9,10	Фронтальный письменный опрос по		

Важнейшие микробиологические процессы	3 – 5,9,10	теме; проверка составления таблицы по теме: «Характеристика процессов брожений»;		
Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	У – 3,8,9 3 - 4,5,9,10	Фронтальный устный опрос по теме; проверка сообщений по теме: «Современные методы хранения пищевых продуктов»; Проверка лабораторной работы		
Тема 1.5 Распространение микроорганизмов в природе	У – 8,9 3 – 5,6,9,10,11	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка составления таблиц по теме: «Наличие сапрофитных и патогенных микробов в почве, воде и воздухе» Проверка лабораторных работ;		
Тема 1.6 Патогенные микроорганизмы	У – 3,8,9, 3 – 7,8,9	Фронтальный устный опрос по теме		
Тема 1,7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	У – 6,8,10 3 – 9,10,14,18,19,20	Фронтальный устный опрос по теме; проверка сообщений на тему: «Органолептические показатели видов порчи пищевых продуктов»; Проверка составления схемы микробиологического контроля; Проверка лабораторных работ;		
<b>Раздел 2 Гигиена и санитария П.О.П.</b>			Контрольная работа	Экзамен
Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания	У – 4,9 3 – 9,10,11,12,13	Фронтальный устный опрос по теме; проверка рефератов на тему: «Здоровый образ жизни – вред курения, алкоголя и наркотиков на здоровье человека»		
Тема 2.2 Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	У – 2,3,6 3 – 8,9,10,13,16,17	Фронтальный устный опрос по теме; проверка составления таблиц по теме: «Пищевые инфекции, интоксикации и токсикоинфекции»; Проверка практической работы		
Тема 2.3 Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды	У – 8,9 3 – 5,6,13,21	Фронтальный устный опрос по теме; проверка сообщений на тему: «Гигиена воздуха П.О.П. (физические свойства, микробное загрязнение)»		
Тема 2.4 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию	У – 4,5,9 3 – 9,11,13	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка сообщений по теме: «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация»; Проверка практических работ;		
Тема 2.5 Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	У – 3,6, 3 – 9,13,14,21	Фронтальный устный опрос по теме; проверка рефератов по теме: «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»		
Тема 2.6 Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и	У – 3,4,6,9 3 – 9,10,14,15,20	Фронтальный устный опрос по теме; проверка сообщений на тему: «Гигиеническая оценка качества готовой пищи»; проверка практической работы		

реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий				
Тема 2.7 Правовые основы санитарии	У – 3,4,6,9 З – 10,13,14,15,21	Проверка изучения нормативных документов, регламентирующих работу П.О.П. Промежуточная контрольная работа		

### Физиология питания

Формируемые компетенции

ОК 1-10; ПК 1.1-13; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5

Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

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

Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

Рассчитывать энергетическую ценность блюд;

Составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

Роль пищи для организма человека;

Основные процессы обмена веществ в организме;

Суточный расход энергии;

Состав, физиологическое значение, энергетическую ценность различных продуктов питания;

Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

Понятие рациона питания;

Суточную норму потребности человека в питательных веществах;

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

Назначение лечебно-профилактического питания;

Методики составления рационов питания;

Основные понятия и термины микробиологии;

**Вариативная часть (уметь):**

Производить бракераж.

**(знать):**

Основные факторы, вредящие процессу пищеварения. Непереносимость пищи.

Источник происхождения, пищевую ценность и основные свойства:

Молока и молочных продуктов;

Мясных продуктов и заменителей мяса;

Продуктов из зерна, овощи и фрукты;

Жиры, масла, сахар и сладости;

Основные принципы обогащения пищи;

Изменение пищевой ценности при тепловой обработке;

Адекватное питание;

Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и др);

Правила самостоятельного выбора здорового питания для каждого человека;

Понятие о полноценности диеты.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	78
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	52
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	26
в том числе:	
изучение учебной литературы и самопроверка	6
подготовка к практическим занятиям	2
оформление практических работ	2
Составление опорного конспекта по теме	2



рефераты	4
составление таблиц по теме	2
внеаудиторная практическая работа	2
доклад с сообщением	2
Знакомство с нормативной документацией	4
<i>Промежуточная аттестация в форме (указать)</i>	<i>Экзамена</i>

**Распределение объема вариативной части:**

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1.	Тема 1. Пищеварение.	4
2.	Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	4
3.	Тема 3. Пищевая ценность продуктов питания.	8
4.	Тема 4. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи.	2
5.	Тема 6. Рациональное питание и физиологические основы его организации.	4
6.	Тема 8. Диетическое питание.	6
7.	Тема 9. Пища как источник токсических и биологически активных веществ.	4
<b>Итого по дисциплине:</b>		<b>32</b>

**Содержание дисциплины и используемые оценочные средства:**

Разделы (темы) дисциплины	Код Контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Введение	3 – 1,2,13,20			Дифференцированный зачет
Тема 1. Пищеварение	3 – 1,6,7,12,13	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка докладов на тему: «Эссенциальные нутриенты пищи»		
Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	У – 1 3 – 1,4,5,9	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка рефератов на тему: «Проведение бракеража на П.О.П» Проверка кроссвордов		
Тема 3. Пищевая ценность продуктов питания.	У – 1,4 3 – 14,15,16,17,18	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка рефератов на тему: «Генетически модифицированные источники пищи».		
Тема 4. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	У – 1 3 – 19,20	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка сообщений о сохранении витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов		
Тема 5. Обмен веществ и энергии	У – 2 3 – 3,4,20	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка составления таблиц по определению интенсивности энерготрат:		

		1. КФА – коэффициент физической активности; 2. Калорические коэффициенты лакомств.		
Тема 6 Рациональное питание и физиологические основы его организации.	У – 2,3,4 З – 10,12,21,22	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка практической работы; Проверка рефератов на тему: «Современные взгляды на проблемы рационального питания»		
Тема 7 Питание детей и подростков	У – 2,3 З – 9,10,12	Фронтальный письменный опрос по теме; Проверка практической работы; Проверка внеаудиторной практической работы по теме: «Составление меню и расчет химического состава собственного рациона питания»		
Тема 8 Диетическое питание	У – 1,2,3 З – 10,11,12,23	Фронтальный устный опрос по теме; Проверка практической работы; Проверка сообщений.		
Тема 9 Пища как источник токсических и биологически активных веществ	У – 14 З – 20,21,22		Промежуточная контрольная работа	

### Организация хранения и контроль запасов сырья

#### Формируемые компетенции

ОК 1-10 ПК-1.1.-1.3. ПК- 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1.-4.4. ПК 5.1-5.2. ПК 6.1.-6.5. ДПК

#### Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

##### уметь:

Определять наличие запасов и расход продуктов;

Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

##### знать:

Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – *вариативная часть*;

Общие требования к качеству сырья и продуктов;

Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов – *вариативная часть*;

Методы контроля качества продуктов при хранении – *вариативная часть*;

Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

Виды снабжения;

Виды складских помещений и требования к ним;

Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания – *вариативная*

##### *часть*

Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве – *вариативная часть*;

Методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

Правила оценки состояния запасов на производстве;

Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>156</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>104</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
Подготовка к контрольной работе	
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	28
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	8
Подготовка докладов, сообщений	4
Написание рефератов	4
Составление опорного конспекта по теме	
Работа над исследовательскими проектами	8
Подготовка к лабораторным работам	
Оформление лабораторных работ	
<b>Промежуточная аттестация – экзамен</b>	

Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки/в т.ч. практических занятий
1	<b>Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров</b>	
	Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	2
	Тема 1.2. Пищевая ценность, химический состав продуктов питания	6/2
	Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	4/2
	Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров	4/2
	Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья	2
2	<b>Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>	
	Тема 2.1. Зерномучные товары	6/4
	Тема 2.2. Плодовоовощные товары	6/4
	Тема 2.3. Вкусовые товары	6/4
	Тема 2.6. Молочные товары	2
	Тема 2.9. Рыбные товары	2
	Тема 2.10. Пищевые концентраты	2
3.	<b>Раздел 3. Организация хранения и учета товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания</b>	
	Тема 3.2. Виды снабжения на предприятиях общественного питания	4/2
	Тема 3.4. Обеспечение сохранности продуктов в кладовой	4/2
	Тема 3.5. Поступление сырья на производство и реализация готовой продукции	8/6
	Тема 3.5. Обеспечение сохранности запасов и продукции на производстве	4/2
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>62/30</b>

Содержание дисциплины и используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных				Экзамен

<b>товаров</b>				
Тема 1.1. <b>Введение. Состояние рынка продовольственных товаров</b>	У.2. 3.1.,3.2.	Входной контроль. Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 1.2. <b>Пищевая ценность, химический состав продуктов питания.</b>	3.1.,3.2.	Устный индивидуальный опрос. Решение индивидуальных задач.		
Тема 1.3. <b>Оценка качества продовольственных товаров</b>	У.2. 3.2., 3.4	Фронтальный письменный опрос. Решение индивидуальных задач.		
Тема 1.4. <b>Хранение продовольственных товаров</b>	У.2. 3.3, 3.4	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Проверка исследовательских работ.		
Тема 1.5. <b>Консервирование продовольственного сырья</b>	3.3	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы. Проверка исследовательских работ.		
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров</b>				Экзамен
Тема 2.1. <b>Зерномучные товары</b>	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Устный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий. Проверка исследовательских работ.		
Тема 2.2. <b>Плодовоовощные товары</b>	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.3. <b>Вкусовые товары</b>	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка исследовательских работ.		
Тема 2.4. <b>Кондитерские товары</b>	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Проверка докладов. Фронтальный письменный опрос.		
Тема 2.5. <b>Пищевые жиры</b>	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Устный индивидуальный опрос. Проверка рефератов		
Тема 2.6. <b>Молочные товары</b>	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий. Заслушивание сообщений.		
Тема 2.7. <b>Яйцо и продукты его переработки</b>	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.8. <b>Мясные товары</b>	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Фронтальный письменный опрос. Проверка индивидуальных практических заданий. Заслушивание сообщений.		
Тема 2.9. <b>Рыбные</b>	У.2.	Фронтальный письменный		

товары	3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	опрос. Проверка индивидуальных практических заданий. Заслушивание сообщений.		
Тема 2.10. Пищевые концентраты	У.2. 3.1.,3.2.,3.3, 3.4 3.16.	Устный индивидуальный опрос.		
<b>Раздел 3. Организация хранения и учета товарно-материальных ценностей в предприятиях общественного питания</b>				
Тема 3.1. Складское хозяйство	У.4., У.5. 3.4., 3.7.	Входной контроль. Устный фронтальный опрос.		
Тема 3.2. Виды снабжения на предприятиях общественного питания	У.1. 3.2., 3.3., 3.16	Устный фронтальный опрос. Проверка заполнения бухгалтерских документов.		
Тема 3.3. Приемка товара на складе покупателя	У.2. 3.1.,3.2.,3.3., 3.15, 3.16.	Устный фронтальный опрос. Проверка заполнения бухгалтерских документов.		
Тема 3.4. Обеспечение сохранности продуктов в кладовой	У.1.-У.5. 3.2. – 3.5., 3.8., 3.14.	Устный фронтальный опрос. Проверка заполнения бухгалтерских документов.		
Тема 3.5. Поступление сырья на производство и реализация готовой продукции	У.1.-У.5. 3.1.,3.2.,3.3.,3.10., 3.15.	Устный фронтальный опрос. Проверка заполнения бухгалтерских документов.		
Тема 3.6. Обеспечение сохранности запасов и продукции на производстве.	У.1.-У.5. 3.2. – 3.5., 3.10.- 3.14.	Устный фронтальный опрос. Работа в компьютерной программе.		Экзамен

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

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

использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать деловую графику и мультимедиа-информацию; создавать презентации; применять антивирусные средства защиты информации; читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями; пользоваться автоматизированными системами делопроизводства; применять методы и средства защиты информации;

**знать**:

основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; назначение, состав, основные характеристики компьютера; основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевого взаимодействия; назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; технологию поиска информации в Интернет; принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные понятия автоматизированной обработки информации; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции  
[ОК 1-10ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.3ПК 3.1-3.5](#)

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лабораторные занятия	80
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
в том числе: Работа с основной и дополнительной литературой. Подготовка докладов и рефератов. Подготовка отчетов по лабораторным работам. Работа над индивидуальными проектами.	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки/в т.ч. практических занятий
1.	Введение	
2.	Информация и информатизация	2
3.	Средства информационных технологий	8/4
4.	Обработка текстовой информации	10/6
5.	Обработка данных средствами электронных таблиц	10/6
6.	Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в MSAccess	10/6
7.	Деловая графика и мультимедийные технологии	10/6
8.	Автоматизированные информационные системы (АИС)	10\6
9.	Компьютерные комплексы и сети	10\8
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>70/60</b>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знания:</b> основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации <b>Умения:</b> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации	Оценка устного опроса Оценка результатов самостоятельной работы Зачет и оценка практических работ
<b>Знания:</b> назначение, состав, основные характеристики компьютера	Оценка устного опроса Оценка письменного опроса Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Знания:</b> назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения <b>Умения:</b> применять антивирусные средства защиты;	Оценка устного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов выполнения теста Оценка результатов самостоятельной работы Зачёт и оценка практических работ

информации читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией; обрабатывать текстовую и табличную информацию; применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями	Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Знания:</b> основные понятия автоматизированной обработки информации <b>Умения:</b> пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;	Оценка устного опроса Оценка результатов выполнения теста  Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Умения:</b> использовать деловую графику и мультимедиа-информацию	Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Умения:</b> создавать презентации	Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Знания:</b> основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной передачи данных, организацию межсетевое взаимодействия; технологии поиска информации в Интернет <b>Умения:</b> использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации	Оценка устного опроса Оценка результатов самостоятельной работы  Зачёт и оценка практических работ Оценка результатов самостоятельной работы
<b>Знания:</b> принципы защиты информации от несанкционированного доступа; правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения; основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. <b>Умения:</b> применять методы и средства защиты информации	Оценка устного опроса Оценка результатов самостоятельной работы  Оценка результатов самостоятельной работы

#### «Метрология и стандартизация»

##### Формируемые компетенции

##### ОК 1. – ОК 10, ПК 6.4

##### Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

##### уметь:

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

##### знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерений величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- предметы, задачи, истории дисциплины – **вариативная часть;**
- основы теории измерений – **вариативная часть;**
- государственную систему обеспечения измерений – **вариативная часть;**
- методологические основы стандартизации – **вариативная часть;**
- контроль за соблюдением правил обязательной сертификации – **вариативная часть.**

## Содержание дисциплины

### Разделы 1.

Роль стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в обеспечении качества товаров и услуг. Предмет, цели, задачи курса. История возникновения и развития. Профессиональная значимость. Ключевые термины: метрология, стандартизация, сертификация, качество, безопасность, продукция, требования, услуги и т. д.

Межпредметные связи с другими дисциплинами. Понятие технического законодательства и технического регулирования. Роль технического регулирования в преодолении технических барьеров. Технические регламенты. Характеристика методов стандартизации: упорядочение (ОКП), симплификация, селекция, типизация, оптимизация, унификация, агрегатирование, опережающая стандартизация, комплексная стандартизация. Характеристика стандартов: категории, виды; порядок разработки, утверждения и применения. ИУС. Особенности применения общетехнических и организационно-методических стандартов. Национальная система стандартизации в РФ.

Технические регламенты: цели, порядок разработки, утверждения и применения. Технические условия: статус, роль, объекты, порядок разработки, экспертизы и утверждения.

Задачи и цели международного сотрудничества в области стандартизации. Характеристика ИСО, МЭК. Организация работ по стандартизации в рамках Евросоюза. Региональные организации по стандартизации: СЕН, СЕНЭЛЕК. Евро стандарты.

МГСС (Евразийский Совет): цели, значение, рабочие органы, функции.

### Раздел 2.

Метрология: цели и задачи, объекты и субъекты. Измерения – основа метрологической деятельности. Определение. Виды измерений и их классификация. Система национальных и международных единиц измерений (СИ).

Понятие и характеристика средств измерений. Классификация средств измерений, их метрологические характеристики. Виды и методы измерений. ГСИ: понятие, цели, состав. Органы и службы ГМС. Формы государственного регулирования по обеспечению единства измерений: утверждение типа СИ, поверка, экспертиза, надзор.

Калибровка СИ.

### Раздел 3.

Основные понятия в области оценки соответствия: термины, формы подтверждения соответствия. Сертификация: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации. Декларирование соответствия. Правила и документы по проведению работ в области сертификации соответствия. Характеристика различных видов сертификатов и деклараций соответствия. Номенклатура товаров, подлежащих обязательному подтверждению соответствия (обязательной сертификации и декларированию соответствия). Порядок проведения сертификации и декларирования соответствия продукции и услуг. Схемы проведения сертификации. Условия ввоза импортной продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.

Требования к оформлению, выдаче и аннулированию сертификатов соответствия (приостановлению деятельности). Понятие услуг и их классификация. Требования к качеству услуг (ГОСТ Р).

Порядок и схемы проведения сертификации услуг. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг. Особенности сертификации услуг общественного питания.

### Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, ДИ – деловая игра, К – контрольные работы, семинарские занятия, Т – тестирование.

### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	56
Лабораторные и практические занятия	20
Самостоятельная работа	28
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1	Раздел 1. <b>Введение</b>	
	Тема 1.1. Предмет, задачи, структура дисциплины	2
2	Раздел 2. <b>Основы метрологии</b>	



	Тема 2.4. Основы теории измерений	2
	Тема 2.5. Государственная система обеспечения единства измерений	2
3	<b>Раздел 3. Основы стандартизации</b>	
	Тема 3.1. Методологические основы стандартизации	1
4	<b>Раздел 4. Оценка подтверждения соответствия продукции и услуг</b>	
	Тема 4.2 Оценка и подтверждение соответствия	1
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>8</b>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Правовые основы профессиональной деятельности**

В результате освоения дисциплины студент должен уметь: использовать необходимые нормативные документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством; определять организационно-правовую форму организации; 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; основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; основные положения нормативных документов, регулирующих взаимоотношения с потребителями в Российской Федерации; 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

**Требования к уровню усвоения содержания курса**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции

[ОК 1-10ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.3ПК 3.1-3.5](#)

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	8
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
Анализ действующего законодательства	16
Написание рефератов и докладов	6
Составление таблиц	2
индивидуальное проектное задание	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**Распределение объема вариативной части:**

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1.	Основные положения Конституции РФ	1
2.	Право и экономика	2
3.	Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	2
4.	Правовое регулирование договорных отношений	2
5.	Административное право	2
6.	Гражданский процесс и арбитраж	2

7.	Труд и социальная защита	2
8.	Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	2
9.	Основные положения Конституции РФ	1
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>16</b>

Содержание разделов дисциплины

Используемые в КОС оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 Ок 12 31.3.2	Фронтальный опрос		Диф. зачет
Тема 2.1. Правовое регулирование производственных отношений	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12. 3з2. 3.3	Фронтальный опрос		
Тема 3.1. Физические лица как субъекты предпринимательской деятельности	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 34, 36	Индивидуальная проверка письменно		
Тема 3.2. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 У4,34, 36	Индивидуальная проверка письменно		
Тема 4.1. Гражданско-правовые договоры	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 ПК1.1. ПК1.3. 34. У1.	Коллективная проверка		
Тема 4.2. Договор купли-продажи	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 ПК1.1. У1, У3, 34	Фронтальный опрос		
Тема 4.3. Договор аренды	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 ПК1.1. У1, У3, 34.	Фронтальный опрос		

Тема 4.4. Договор подряда	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 ПК1.1. У1, У3, 34.	Фронтальный опрос		
Тема 5.1. Административные правонарушения и административная ответственность	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 313, У5.	Фронтальный опрос		
Тема 6.1. Судебный порядок решения споров	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12, У2, 314, У1.	Индивидуальная проверка письменно		
Составление искового заявления	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК6 У2, 3.14, У1			
Тема 7.1. Трудовой договор, понятие, виды и субъекты трудового договора.	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12, 37, 38	Фронтальный опрос		
Изменение условий трудового договора. Прекращение, расторжение трудового договора	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12, 37, 38.	Фронтальный опрос		
Тема 7.2. Заработная плата	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12. 39.	Фронтальный опрос		
Тема 7.3. Дисциплинарная и материальная ответственность работника	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12. 3.12, 314	Фронтальный опрос		
Составление договора о материальной ответственности	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК6 ПК1.1, 3.12, 314			
Тема 7.4. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12. 310	Индивидуальная проверка письменно		
Тема 7.5. Право социальной защиты и социального обеспечения	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12, 311.	Фронтальный опрос		

Тема 8.1. Закон «О защите прав потребителей».	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 ПК1.	Фронтальный опрос		
Тема 8.2. ГОСТ Р 51303-99 Торговля.	ОК1 ОК3 ОК4 ОК7 ОК12 ПК1.3У1, У5,314			
Решение практических ситуаций	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК6 3У1, У5,314			Диф. зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

**Цель освоения дисциплины**

приобретение студентами теоретических знаний макро- и микроэкономики и практических навыков расчета основных макро- и микроэкономических показателей усвоение теоретических знаний в области основ маркетинга, приобретения умений выявления потребностей и средств для их удовлетворения, стимулирования сбыта, проведения маркетинговых исследований на рынке.

**Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость в зачетных**

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла П.00 и является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение дисциплины нацелено на формирование специалиста широкого профиля, способного обобщать экономические явления, имеющего цельное представление о функционировании макро- и микроэкономики, умеющего находить и использовать экономическую информацию в своей профессиональной деятельности.

Дисциплину дополняет последующее или параллельное освоение следующих дисциплин: Управление структурным подразделением организации.

**Формируемые компетенции**

ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5

**Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: – рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности

организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: – основные положения экономической теории; – принципы рыночной экономики; – современное состояние и перспективы развития отрасли;

– роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги); – формы оплаты труда; – стили управления, виды коммуникации;

– принципы делового общения в коллективе; – управленческий цикл; – особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с

менеджментом; – формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики. 1.1 Предмет, методология и функции экономической теории. 1.2 Производство и экономика. 1.3 Основы теории рынка. 1.4 Основы макроэкономики. 1.5

Макроэкономическое регулирование.

Раздел 2. Экономика отрасли. 2.1 Место отрасли в экономике страны. 2.2 Предприятие – основное звено экономики. 2.3 Факторы производства. 2.4 Оплата труда в общественном питании. 2.5 Механизм ценообразования в отрасли. 2.6 Доход и прибыль на предприятиях общественного питания. Раздел 3. Современный менеджмент. Тема 3.1. Сущность менеджмента. Тема 3.2. Этапы развития менеджмента.

Раздел 4. Организация как объект управления. Тема 4.1 Внутренняя и внешняя среда организации. Тема 4.2 Жизненный цикл организации. Раздел 5. Функции менеджмента. Тема 5.1 Классификация функций и принципов менеджмента. Тема 5.2 Характеристика функций менеджмента. Раздел 6. Система методов управления. Тема 6.1 Организационно-административные методы управления. Тема 6.2 Экономические методы управления. Тема 6.3 Социально-психологические методы управления. Раздел 7. Управленческие решения. Тема 7.1 Классификация управленческих решений. Тема 7.2 Процесс принятия решения. Раздел 8. Коммуникации в организации. Тема 8.1 Классификация коммуникаций. Тема 8.2 Элементы коммуникаций. Раздел 9. Управление конфликтами и стрессами. Тема 9.1 Управление конфликтами. Тема 9.2 Управление стрессами. Раздел 10. Руководство и власть. Тема 10.1 Власть и влияние. Тема 10.2 Лидерство, стили управления. Раздел 11. Самоменеджмент. Тема 11.1 Профессия – менеджер. Тема 11.2 Самоменеджмент в работе менеджера. Раздел 12. Деловое и управленческое общение. Тема 12.1 Деловое и управленческое общение: сущность и виды. Тема 12.2 Организация делового общения. Раздел 13. Методологические основы маркетинга. 13.1 Концепции развития рыночных отношений. 13.2 Структура маркетинговой деятельности. 13.3 Классификация маркетинга. 13.4. Сегментация рынка. Раздел 14. Практический маркетинг. 14.1 . Объекты маркетинговой деятельности. 14.2 Субъекты маркетинговой деятельности. 14.3 Окружающая среда маркетинга. 14.4 Конкурентная среда. 14.5 Средства маркетинга. 14.6 Ценовая политика. 14.7. Сбытовая политика предприятий торговли. 14.8. Методы маркетинга. 14.9. Реклама. 14.10. Маркетинговые исследования рынка. 14.11. Стратегия и планирование маркетинга.

#### **Виды учебной работы**

Лекции, семинары, практические занятия, тестовые опросы, контрольные работы, ситуационные задания.

#### **Виды учебной работы и объем учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка	204
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	136
Лабораторные и практические занятия	48
Самостоятельная работа	68
Промежуточная аттестация в форме Д/З	

#### **Охрана труда**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

##### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов; в том числе обязательной учебной нагрузки

обучающегося – 32 часа; самостоятельной работы обучающегося – 18 часов.

## 2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические знания	10
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	16
(кроссворды, доклады, рефераты, отчёты, сообщения)	
Промежуточная аттестация	Диф. зачёт

№ п/п	Наименование разделов и тем	Макс.	Всего.	Теор.	Прак.	Сам.работа
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение		2	2	-	-
	Охрана труда	48	32		10	16
2	Раздел 1 Правовые и организационные основы охраны труда	20	14	10	4	4
3	Тема 1.1. Нормативно- правовая база охраны труда	6	4	2	2	-
4	Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	2	2	2	-	-
5	Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	2	2	2	-	2
6	Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	10	6	4	2	2
7	Раздел 2 Производственная санитария	12	6	4	2	6
8	Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека	6	2	2	-	4
9	Тема 2.2. Вредные производственные факторы	6	4	2	2	2
10	Раздел 3. Техника безопасности	16	10	6	4	8
11	Тема 3.1. Требования к производственному оборудованию	6	4	2	2	-
12	Тема 3.2. Электро- безопасность	4	2	2	-	4
13	Тема 3.3. пожарная безопасность	6	4	2	2	4
		48	32	22	10	18

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5
Введение	ОК. 1-8	Фронтальная беседа. Устный опрос.		
Р.1. Правовые и организационные основы охраны труда				
Тема 1.1. Нормативно – правовая база охраны труда	ОК. 1-8. У7, У4, 31, 32, 33.	Проверка практической работы. Устный опрос.		
Тема 1.2. Обеспечение	ОК. 1-8, У7, У4, 31,	Проверка сообщений.		

охраны труда	32, 33.			
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях (организациях)	ОК. 1-8, У4, У5, У6, 31.	Устный опрос. Проверка сообщений.		
Тема 1.4. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	ОК. 1-8, У6, 34, 35.	Фронтальная беседа. Проверка практического занятия. Проверка кроссворда.		
Раздел 2. Производственная санитария				
Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека	ОК. 1-8, У2, 35.	Проверка доклада. Фронтальный опрос.		
Тема 2.2. Вредные производственные факторы	ОК. 1-8, У4, У1, 36, 37	Проверка практической работы. Проверка сообщения.		
Раздел 3. Техника безопасности Тема 3.1. Требования безопасности к производственному оборудованию	ОК. 1-8, У5, У6, У3, 35, 36.	Проверка практического занятия. Фронтальная беседа		
Тема 3.2. Электрическая безопасность	ОК. 1-8, У4, У2, 36, 37.	Проверка доклада. Устный опрос.		
Тема 3.3. Пожарная безопасность.	ОК. 1-8, У4, У2, 36, 37.	Проверка практической работы и реферата.	Контрольная работа.	Дифференцированный зачет. Тестирование

Должен уметь:

У.1. Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

У.2. Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У.3. Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У.4. Проводить вводный инструктаж подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

У.5. Разъяснять подчинённым работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

У.6. Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У.7. Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.

Должен знать:

3.1. Системы управления охраной труда в организации;

3.2. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

3.3. Обязанности работников в области охраны труда;

3.4. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

3.5. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);

3.6. Порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);

3.7. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины Безопасность жизнедеятельности**

В результате освоения дисциплины студент 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

#### Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции

ОК 1-10ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.3ПК 3.1-3.5

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные работы	–
практические занятия	48
контрольные работы	–
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой	–
реферативная работа	2
работа с информационными источниками	10
подготовка презентационных материалов	7
внеаудиторная самостоятельная работа	9
домашняя контрольная работа	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание разделов дисциплины

1. Правовые, организационные и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности
2. Чрезвычайные ситуации и защита населения в чрезвычайных ситуациях
3. Устойчивость функционирования объектов экономики, оценка и критерии
4. Основы военной службы и обороны государства
5. Здоровый образ жизни
6. Детские болезни
7. Болезни
8. Инфекционные болезни
9. Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в различных ситуациях

Используемые в КОС оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы)	Код контролируемой	Оценочное средство
----------------	--------------------	--------------------



дисциплины*	компетенции (или ее части), знания, умения, практический опыт	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера</b>	У-1, 3-2	Фронтальный опрос, характеристика повседневных ЧС		Самостоятельная работа
Изучение классификации чрезвычайных ситуаций	У-1,2, 3-1,2	Смешанный опрос		
. Выполнение работы по прогнозированию техногенной катастрофы	У-1,2,3. 3-1,2,4	Смешанный опрос изученного материала.		
Выполнение работы по прогнозированию биологосоциальной катастрофы	У-1,2,3,8			
<b>. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>	У-1,2,3. 3-1,2,4	Фронтальный опрос		
Выявление роли и места ГБОУ СПО «Ростовский торгово-экономический колледж» в Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	У-1,2,4. 3-1,2	Смешанный опрос		
Решение ситуативных задач по ФЗ №65 «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»	У-1,2,4 3-1,2	Оценка ситуационных задач		
<b>Правовая организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>	У-1,2,3 3-1,2	тестирование		
Применение средств индивидуальной защиты в ЧС (противогазы, ВМП, ОЗК)	У-1,2,3. 3-1,2,4	Смешанный опрос		

Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики	У-1,2,3,4,8 3-1,2,4,9	Проверка составления документов		
Организация хранения и использования средств индивидуальной защиты	У-3 3-4	Смешанный опрос		
Общие понятия об экстремизме и терроризме, .	У-2,4 3-1,2,9	Оценка ситуационных вводных		
Организация проведение антитеррористических мероприятий и правила поведения в положении заложника и обнаружении бесхозных предметов.	У-2,4,8. 3-1,2,9	Оценка ситуационных вводных		
<b>Основы пожарной безопасности и применение первичных и подручных средств пожаротушения.</b>	У-4. 3-5	Фронтальный опрос		Самостоятельная работа
Организация, проведение практических мероприятий по предупреждению пожаров и правила поведения при пожарах.	У-4 3-5	Фронтальный опрос		
<b>Основы обороны государства</b>	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос		Самостоятельная работа
Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос		
Выполнение основных мероприятий по постановке граждан на воинский учет и призыву на военную службу.	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос		
Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос		
<b>Правовые основы военной службы</b>	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос		

Определение правовой основы военной службы	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос		
Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос		
Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос		
<b>Основы военно-патриотического воспитания и бесконфликтного общения.</b>	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Написание докладов и сообщений		
Формы взаимодействия гражданских коллективов ,ветеранов и личного состава войсковых частей.	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос		
Порядок приема Военной присяги. Изучение примеров героизма и войскового товарищества российских воинов	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос		
<b>Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы.</b>	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Смешанный опрос		
Отработка порядка исполнения должностных обязанностей Командиры ,начальники и подчиненные.	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос		
Нормы суточного довольствия военнослужащих, вещевое снабжение.	У-5,6,7 3-3,6,7,8.	Фронтальный опрос		
<b>Здоровье человека и здоровый образ жизни</b>	У-8 3-9	Фронтальный опрос		Самостоятельная работа
Оказание первой помощи пострадавшему и наложение повязки на рану и их разновидности	У-8 3-9	Смешанный опрос		

У1- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У2- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- У3- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
  - У4- применять первичные средства пожаротушения;
  - У5- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
  - У6- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
  - У7- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
  - У8- оказывать первую помощь пострадавшим.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
- 31- 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;
  - 32- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
  - 33- основы военной службы и обороны государства;
  - 34- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
  - 35- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
  - 36- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
  - 37- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
  - 38- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
  - 39- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

### **Бухгалтерский учет в общественном питании**

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

В результате освоения дисциплины студент должен

#### **Знать:**

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учета;
- законодательные и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в РФ;
- документальное оформление хозяйственных операций;
- порядок проведения и оформления инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги;
- порядок проведения и оформления расчетов между юридическими и физическими лицами.

#### **Уметь:**

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты;
- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

#### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

- Максимальная учебная нагрузка 120 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка 80 часов
- практические занятия 40 часов
- самостоятельная работа студента 40 часов

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	40
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
Рефераты, домашняя работа, выполнение заданий на практике	-
<b>Промежуточная аттестация – диф. зачет</b>	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета</b>	У.1., 3.1.		Контрольная работа	Диф. зачет
Тема 1.1. Введение. Общая характеристика бухгалтерского учета	У.1., 3.1.	Входной контроль. Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 1.2. Хозяйственный учет: понятие, возникновение, виды. Имущество предприятия.	У.1., 3.1.	Устный индивидуальный опрос.		
Тема 1.3. Бухгалтерский баланс	У.1., 3.1.	Фронтальный письменный опрос. Решение индивидуальных задач.		
Тема 1.4. Документация в предприятиях общественного питания	У.1., 3.1.	Фронтальный устный опрос по теме. Заполнение бухгалтерских документов.		
<b>Раздел 2. Ценообразование в предприятиях общественного питания</b>	У.2., 3.4.		Контрольная работа	Диф. зачет
Тема 2.1. Цена: понятие, назначение.	У.2., 3.2.,3.4.	Устный опрос.		
Тема 2.2. Нормативная документация, регламентирующая ценообразование в предприятиях общественного питания	У.2., 3.2.,3.4.	Устный опрос по теме.		
Тема 2.3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	У.2., 3.2.,3.4.	Фронтальный устный опрос. Решение индивидуальных задач.		
Тема 2.4. План-меню, его содержание и назначение	У.2., 3.4.	Фронтальный устный опрос по теме. Заполнение бухгалтерских документов.		
Тема 2.5. Калькуляция: определение, назначение	У.2., 3.4.	Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 2.6. Калькуляция розничных цен на холодные закуски	У.2., 3.4.	Устный опрос по теме. Заполнение бухгалтерских документов.		
Тема 2.7. Калькуляция розничных цен на первые блюда	У.2., 3.4.	Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.8. Калькуляция розничных цен на вторые блюда	У.2., 3.4.	Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.9. Калькуляция	У.2., 3.4.	Проверка индивидуальных		

<b>розничных цен на вторые блюда</b>		практических заданий.		
Тема 2.10. <b>Калькуляция розничных цен на напитки</b>	У.2., 3.4.	Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.11. <b>Расчет сырья для приготовления блюд</b>	У.2., 3.4.	Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.12. <b>Правила расчета сырья для приготовления кондитерских изделий</b>	У.2., 3.4.	Проверка индивидуальных практических заданий.		
Тема 2.13. <b>Исчисление цен на товары, реализуемые через буфеты, мелкорозничную сеть</b>	У.2., 3.4.	Устный опрос по теме.		
Тема 2.14. <b>Ознакомление с компьютерной программой 1С-Рарус: общепит. Редакция 8</b>	У.2., 3.4.	Фронтальный устный опрос по теме. Наблюдение за работой в программе.		
Тема 2.15. <b>Поступление товаров на склад</b> Правила перемещения товаров в программе.		Устный опрос по теме. Наблюдение за работой в программе.		
Тема 2.16. <b>Калькуляция холодных закусок</b>	У.2., 3.4.	Устный опрос по теме. Наблюдение за работой в программе.		
Тема 2.17. <b>Калькуляция первых блюд</b>	У.2., 3.4.	Устный опрос по теме. Наблюдение за работой в программе.		
Тема 2.18. <b>Калькуляция вторых горячих блюд</b>	У.2., 3.4.	Устный опрос по теме. Наблюдение за работой в программе.		
Тема 2.19. <b>Калькуляция напитков, сладких блюд</b>	У.2., 3.4.	Устный опрос по теме. Наблюдение за работой в программе.		
<b>Раздел 3. Финансовые результаты работы предприятия общественного питания</b>	У.1., 3.1., 3.2., 3.3., 3.5.		Контрольная работа	Диф. зачет
Тема 3.1. <b>Учет денежных средств, текущих операций и расчетов</b>	У.1., 3.3., 3.5.	Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 3.2. <b>Отчетность кассира</b>	У.1., 3.3.	Устный опрос по теме. Заполнение бухгалтерских документов.		
Тема 3.3. <b>Безналичные расчеты в РФ</b>	У.1., 3.3., 3.5.	Индивидуальный устный опрос по теме.		
Тема 3.4. <b>Расчеты с подотчетными лицами</b>	У.1., 3.3.	Устный опрос по теме. Заполнение бухгалтерских документов.		
Тема 3.5. <b>Финансовые результаты хозяйственной</b>	У.1., 3.1., 3.2.	Устный опрос по теме.		

<b>деятельности</b>				
Тема 3.6. <b>Расходы по обычным видам деятельности.</b>	У.1., 3.1.	Устный опрос по теме.		
Тема 3.7. <b>Бухгалтерская отчетность</b>	У.1., 3.1., 3.2., 3.3.	Устный опрос по теме.		

- У.1. Составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;  
У.2. Производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.  
3.1. Цели, задачи и сущность бухгалтерского учета;  
3.2. Законодательные и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учета в РФ;  
3.3. Документальное оформление хозяйственных операций;  
3.4. Механизм ценообразования на продукцию и услуги;  
3.5. Порядок проведения и оформления расчетов между юридическими и физическими лицами.

#### **Дисциплина «Основы предпринимательства»**

Дисциплина введена за счет вариативной части. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- определять приемлемые границы производства;
- разрабатывать бизнес – план;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- оформлять документы для открытия расчетного счета в банке;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
- характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
- различать виды ответственности предпринимателей;
- анализировать финансовое состояние предприятия;
- осуществлять основные финансовые операции;
- рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- типологию предпринимательства;
- роль среды в развитии предпринимательства;
- технологию принятия предпринимательских решений;
- базовые составляющие внутренней среды фирмы;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- особенности учредительных документов;
- порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия;
- механизмы функционирования предприятия;
- сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
- основные положения об оплате труда на предприятиях; предпринимательского типа;
- основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;
- перечень сведений, подлежащих защите;
- сущность и виды ответственности предпринимателей;
- методы и инструментарий финансового анализа;
- основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях;
- виды налогов;
- систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;
- принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;
- пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	

практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
в том числе:	
самостоятельная работа над проектом	4
- подготовка творческих работ (презентаций, рефератов, докладов)	12
Промежуточная аттестация в форме	зачета

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1. Сущность предпринимательства и его виды	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; знать: - типологию предпринимательства.	Входной контроль		
Тема 2. Принятие предпринимательского решения	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - оперировать в практической деятельности экономическими категориями; - определять приемлемые границы производства; знать: - роль среды в развитии предпринимательства; - технологию принятия предпринимательских решений; - базовые составляющие внутренней среды фирмы.	. Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - разрабатывать бизнес – план; - составлять пакет документов для открытия своего дела; - оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; знать: - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; - особенности учредительных документов; - порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия.	Устный индивидуальный опрос.		
Тема 4. Организационно-управленческие функции предприятия	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - определять организационно-правовую форму предприятия; - разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; знать: - механизмы функционирования	Устный опрос.		



	предприятия.			
Тема 5. Предпринимательский риск	В результате изучения темы обучающийся должен знать: - сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска.	Письменный фронтальный опрос по теме предыдущего занятия		
Тема 6. Трудовые ресурсы. Оплата труда на предприятии предпринимательского типа	В результате изучения темы обучающийся должен знать: - основные положения об оплате труда на предприятиях предпринимательского типа.	Письменный фронтальный опрос по теме предыдущего занятия Проверка сообщений,		
Тема 7. Культура предпринимательства	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; знать: - основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры	Проверка сообщений, коллективная проверка конспектов письменный фронтальный опрос по теме предыдущего занятия		
Тема 8. Предпринимательская тайна	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; знать: - перечень сведений, подлежащих защите.	Устный индивидуальный опрос.		
Тема 9. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - различать виды ответственности предпринимателей. знать: - сущность и виды ответственности предпринимателей	Устный индивидуальный опрос.		
Тема 10. Управление финансами предприятия предпринимательского типа	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - анализировать финансовое состояние предприятия; - осуществлять основные финансовые операции; знать: - методы и инструментальный финансовый анализ; - основные положения бухгалтерского учета на малых предприятиях.	Устный опрос		
Тема 11.	В результате изучения темы	Письменный		

Налогообложение предпринимательской деятельности	обучающийся должен знать: - виды налогов.	й фронтальный опрос по теме предыдущего занятия		
Тема 12. Оценка эффективности предпринимательской деятельности	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности. знать: - систему показателей эффективности предпринимательской деятельности; - принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности; - пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.	Проверка сообщений, коллективная проверка конспектов Устный индивидуальный опрос.		Дифференцированный зачет

1.

#### Дисциплина «Адаптация выпускников на современном рынке труда»

Дисциплина введена за счет вариативной части. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- ставить цели при поиске работы
- формулировать и излагать свои «сильные стороны» как личные конкурентные преимущества в поиске работы
- разрабатывать личную стратегию поиска работы.
- работать с источниками информации о вакансиях.
- разрабатывать план самопрезентации при устройстве на работу

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- рынок труда, стоимость рабочей силы.
- тенденции, сложившиеся на современном этапе, на рынке труда.
- общие требования к соискателям
- понятия отбор и подбор персонала
- правила поведения на собеседовании, дресс - код.
- виды собеседований.
- самоменеджмент как обязательный этап успешной карьеры

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся	16
в том числе:	
самостоятельная работа над проектом	4

- подготовка творческих работ (презентаций, рефератов, докладов)	12
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Кадровые технологии в менеджменте	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - ставить цели при поиске работы знать: рынок труда, стоимость рабочей силы. - тенденции, сложившиеся на современном этапе, на рынке труда.	Составление плана действий (экшн – план)		
Оценка возможностей, ресурсов участников тренинга как «игроков» на рынке труда.	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - формулировать и излагать свои «сильные стороны» как личные конкурентные преимущества в поиске работы - разрабатывать личную стратегию поиска работы -работать с источниками информации о вакансиях знать: рынок труда, стоимость рабочей силы. - тенденции, сложившиеся на современном этапе, на рынке труда.	Составление Self-рекрутмент плана		
Постановка целей при поиске работы. Основные этапы поиска работы.	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: - ставить цели при поиске работы знать: рынок труда, стоимость рабочей силы. - тенденции, сложившиеся на современном этапе, на рынке труда.	Проведение собеседования с приглашенным HR-менеджером		
Отбор и подбор персонала в оперативном управлении	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: ставить цели при поиске работы знать: - понятия отбор и подбор персонала -правила поведения на собеседовании, дресс - код	разработка плана самопрезентации при устройстве на работу		
Оценка как кадровая технология в оперативном управлении	В результате изучения темы обучающийся должен знать: -.	Разработка плана адаптации.		

Адаптация как кадровая технология	В результате изучения темы обучающийся должен знать: - общие требования к соискателям - понятия отбор и подбор персонала -правила поведения на собеседовании, дресс - код. - виды собеседований.			
Кадровая технология - обучение персонала	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: разрабатывать план самопрезентации при устройстве на работу	Самопрезентация «Построение моей успешной карьеры»		
Развитие персонала	В результате изучения темы обучающийся должен уметь: ставить цели при поиске работы знать: - самоменеджмент как обязательный этап успешной карьеры			Дифференцированный зачет

## Профессиональные модули

### Аннотация рабочей программы ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

#### Цели освоения дисциплины

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

#### иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  
расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;  
организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  
подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят; рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  
контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

#### уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  
принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  
проводить расчёты по формулам;  
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;  
выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;  
обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

#### знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;  
правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;  
виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  
основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;  
требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;  
требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;  
способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  
основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;  
методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  
технологии приготовления начинок для фаршированного мяса, рыбы и домашней птицы;  
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  
способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  
актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  
правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  
правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  
требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	198
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	132
в том числе:	
лабораторные занятия	44

практические занятия	22
контрольные работы	3
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>66</b>
в том числе:	
Подготовка к контрольной работе	3
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	28
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	13
Подготовка докладов, сообщений	
Написание рефератов	
Составление опорного конспекта по теме	
Работа над исследовательскими проектами	
Подготовка к лабораторным работам	11
Оформление лабораторных работ	11
<b>Учебная практика (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Производственная практика (всего)</b>	<b>72</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	экзамен

Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки/в т.ч. практические занятия
1	МДК. 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
	Тема 1.2. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	8/4
	Тема 1.3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	8/4
	Тема 1.4. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	8/4
	Итого по дисциплине	24

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.-1.3. ОК. 1-9			
Тема 1.1. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, методы определения их качества.	ПК 6.1. ОК. 1-9 У.1-5; 3.1-4.	Входной контроль. Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Проверка оформления бухгалтерских документов		Экзамен
Тема. 1.2. Организация	ПК 1.1.	Фронтальный устный	Контрольная	Экзамен

подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК. 1-9 У.1-6; 3.1-16.	опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.	работа	н
Тема. 1.3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.2. ОК. 1-9 У.1-6; 3.1-14.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.	Контрольная работа	Экзаме н
Тема. 1.4. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.3. ОК. 1-9 У.1-6; 3.1-14.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.	Контрольная работа	Экзаме н

**Аннотация рабочей программы ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.**

**Цели освоения дисциплины**

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

**иметь практический опыт:**

ассортимента сложных холодных блюд и соусов- *вариативная часть*;

расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

-приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

-декорирования блюд сложными холодными соусами -*вариативная часть*;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов- *вариативная часть*;

**будет уметь:**

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов- *вариативная часть*;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

**знать:**

- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

-приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь - *вариативная часть*;

-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы - *вариативная часть*;

-декорирования блюд сложными холодными соусами;

-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

**Формируемые компетенции**

ОК 1.- ОК 10, ПК 2.1-ПК 2.3

**Содержание дисциплины**

Тема: Значение, классификация и ассортимент холодных блюд и закусок

Тема: Бутерброды и закуски из хлеба.. Тема: Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра.  
Тема: Салаты и винегреты. Значение, классификация, характеристика.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лабораторные занятия	40
практические занятия	54
виды практик (учебная, произв.)	144
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
в том числе:	
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	30
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	6
Подготовка докладов, сообщений	6
Составление словаря новых терминов и слов.	4
Составление технологических схемы по теме	6
Составление технологических карт по теме (расчеты сырья)	10
Работа над поисковыми заданиями	6
Разработка таблиц, схем (по заданию)	6
Подготовка к лабораторно-практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя	10
Разработка инструкционно - технологических карт по темам	6
Оформление лабораторных работ	6
Составление слайдовых презентаций по изучаемому разделу	4
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	экзамен

Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление заготовок для сложной холодной кулинарной продукции	2
1а	<b>Виды технологического оборудования, используемые для приготовления сложной холодной кулинарной продукции:</b> 1. механическое электрооборудование: миксер, куттер, овощерезка, слайсер, многофункциональный кухонный комбайн;	2
2	Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции	2
3	Тема 1.2 Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких закусок (горячих закусок)	2
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>8/4 часов</b>

Используемые оценочные средства представлены в таблице

№ разделов и тем	Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
			Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
	Введение. Сложная холодная кулинарная продукция- понятие, отличительные особенности. Структура ассортимента холодной кулинарной	3.1- 3.3. У.6 .			



	продукции:				
Раздел 1. Тема 1.1.	Характеристика сырья для сложной холодной кулинарной продукции.	3.3,3.5., 3.10, .У.1.	Входной контроль. Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 1.1.1	Методы приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3.13, 3.22. У.1. У.2. У.5.	Устный индивидуальный опрос.		
Тема 1.1.2	Организация процесса приготовления и приготовление заготовок для сложной холодной кулинарной продукции	. 3.1.-3.5., 3.18, 3.22 У.1. У.6.	Фронтальный письменный опрос.		
Раздел 2. Тема 1.1.	Организация процесса приготовления и приготовление гарниров к сложной холодной кулинарной продукции	. 3.1- 3.5., 3.19 У.1-У.6	Фронтальный письменный опрос.		Экзамен
Тема 1.1.1	Оформление сложной холодной кулинарной продукции	3.1-3.5 3.14,3.17-3.18 У.2, У.4			
Тема 1.1.2	Безопасность сложной холодной кулинарной продукции	3.11 3.20-3.22. У.4.;У.7.;	Проверка рефератов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.		
Тема 1.1.3	Виды технологического оборудования, используемые для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	У.4 3.11	Проверка докладов. Проверка лабораторных работ.		
Тема 1.2.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов для сложной холодной кулинарной продукции	3.5 – 3.10 У.1-У.6	Фронтальный письменный опрос.	Разработка инструкций - технологических карт	
Тема 1.3.	Организация процесса приготовления и приготовление канапе, легких закусок (горячих закусок)	3.2 – 3.6, 3.8, 3.14-3.15 У.1-У.6	Проверка выполнения Д/З (оформленных таблиц)		
Тема 1.3.1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов.	3.2 – 3.6, 3.8, 3.14-3.15 У.1-У.6	Проверка докладов. Проверка лабораторных работ.		
Тема 1.4.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	3.2, 3.3 – 3.7, 3.8, 3.12-3.15, 3.17 – 3.20 У.1-У.6	Проверка выполнения Д/З (оформленных таблиц) Проверка докладов. Проверка лабораторных работ.		
Тема 1.5.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса.	3.2, 3.3 – 3.7, 3.8, 3.12-3.15, 3.17 – 3.20 У.1-У.6	Проверка докладов. Проверка лабораторных работ.	Составить слайды – блюд из рыбы, мяса и птицы.	
Тема 1.6.	1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из	3.2, 3.3 – 3.7, 3.8, 3.12-3.15, 3.17 – 3.20	Проверка Д/З Проверка лабораторных работ.	тестирование	

	сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У.1-У.6			
--	--	---------	--	--	--

**Аннотация рабочей программы ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.**

**Цели освоения дисциплины**

**- иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

#### Содержание дисциплины

Тема: Технология приготовления сложных супов

Тема: Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы  
Тема: Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  
Тема: Технология приготовления сложных соусов.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	378
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	252
в том числе:	
лабораторные занятия	62
практические занятия	64
контрольные работы	5
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	126
в том числе:	
Подготовка к контрольной работе	5
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	44
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	32
Подготовка докладов, сообщений	8
Написание рефератов	8
Составление опорного конспекта по теме	5
Работа над исследовательскими проектами	
Подготовка к лабораторным работам	12
Оформление лабораторных работ	12
<b>Учебная практика (всего)</b>	72
<b>Производственная практика (всего)</b>	108
Промежуточная аттестация в форме экзамен	

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы дисциплины (темы)	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел I Организация	ПК 3.1.-3.4			

процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК. 1-9			
Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.	ПК 3.1. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.9. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.20. 3.21. 3.22. 3.23. 3.25. 3.29. 3.32. 3.34. 3.36. 3.37.	Входной контроль. Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.	Контрольная работа	Диф. зачёт
Тема. 3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов	ПК 3.2. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.6. 3.7. 3.9. 3.10. 3.11. 3.14. 3.15. 3.16. 3.17. 3.18. 3.20. 3.21. 3.22. 3.25. 3.26. 3.31. 3.32. 3.33. 3.35. 3.36. 3.37.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.		Диф. зачёт
Тема. 3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов	ПК 3.3. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1.3.3. 3.4. 3.5. 3.7. 3.9. 3.10. 3.12. 3.13. 3.17. 3.18. 3.20. 3.21. 3.24. 3.25. 3.29. 3.32. 3.34. 3.36. 3.37.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.	Контрольная работа	Диф. зачёт
Тема. 3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из сыра	ПК 3.3. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.2 3.5.3.7. 3.9. 3.10. 3.12. 3.17. 3.18. 3.20. 3.21. 3.24. 3.25. 3.29. 3.30. 3.32. 3.34. 3.36. 3.37.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.		Диф. зачёт
Тема. 3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы	ПК 3.4. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.8. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.19. 3.20. 3.21. 3.22 3.24. 3.25. 3.27. 3.29. 3.34. 3.36. 3.37.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.	Контрольная работа	Диф. зачёт
Тема. 3.6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса	ПК 3.4. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.8. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.19. 3.20. 3.21. 3.22 3.24. 3.25. 3.27. 3.29. 3.34. 3.36. 3.37.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.	Контрольная работа	Диф. зачёт

Тема. 3.7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы	ПК 3.4. ОК. 1-9 У.1.-У.7. 3.1. 3.5. 3.7. 3.8. 3.10. 3.11. 3.17. 3.18. 3.19. 3.20. 3.21. 3.22 3.24. 3.25. 3.27. 3.28. 3.29. 3.34. 3.36. 3.37.	Фронтальный устный опрос. Индивидуальный опрос. Решение задач. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторных работ.	Контрольная работа	Диф. зачёт
---	---	--	--------------------	------------

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

Цели освоения дисциплины

- **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, *вариативная часть*; сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления этих изделий:

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря-*вариативная часть*;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами- *вариативная часть*;

**Уметь:**

Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста, режим выпечки, реализации и хранения;

применять коммуникативные умения;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий- *вариативная часть*;

определять режим хранения; рассчитывать рецептуры при использовании некондиционного сырья- *вариативная часть*

Изменение качества сложных кондитерских изделий при хранении. Условия хранения, сроки годности изделий - *вариативная часть*

**знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов, готовых изделий;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных кондитерских изделий пониженной калорийности- *вариативная часть*;

Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 1.1. Подготовка кондитерского сырья к производству 1.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий 1.3. Замес теста и способы разрыхления 1.4 Дрожжевое тесто и изделия из него

Раздел 2. Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. 2.1. Приготовление воздушного, вафельного, теста даккуаз и изделий из этих видов теста 2.2. Приготовление бисквитного теста: «Джоконда» бисквита, «буше», масляного бисквита, бисквита на эмульгаторе и изделий из этих видов теста 2.3. Песочное тесто, тюлип, сахарное и изделия из этих видов теста 2.4. Заварное тесто, воздушно-ореховое, воздушное тесто и изделия 2.5. Слоеное пресное тесто и изделия из него

Раздел 3. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов 3.1. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных, способы отделки. Украшения из крема, желе и фруктовой рисовальной массы 3.2. Украшения из помады, глазури

3.3. Украшения из марципана 3.4. Приготовление посыпок, использование. Украшения из шоколада, карамели Раздел 4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 4.1 Приготовление пирожных птифур из различных тестовых полуфабрикатов. 4.2. Приготовление тортов из различных тестовых полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов. 4.3. Составление технологических карт и наряд заказов. 4.4. Технология приготовления национальных кондитерских изделий

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	258
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	172
в том числе:	
лабораторные занятия	80
практические занятия	26
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	86
в том числе:	
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	44
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	6
Подготовка докладов, сообщений	6
Написание рефератов	4
Составление опорного конспекта по теме	6
Работа над исследовательскими проектами	6
Подготовка к лабораторным работам	10
Оформление лабораторных работ	4
Учебная практика (всего)	72
Производственная практика (всего)	72
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамен</i>	

Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1	Сырье для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
2	Основы образования теста и выпечных полуфабрикатов, оборудование и инвентарь	22
3	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	28
4	Приготовление и оформление сложных видов печенья	4
5	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	10
6	Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	16
7	Приготовление и использование в оформлении изделий из сахара.	2
8	Приготовление и использование в оформлении изделий из шоколада.	2
9	Приготовление и оформление праздничных тортов.	10
10	Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности.	2
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>100 часов</b>

Используемые оценочные средства представлены в таблице.

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1. Сырье для приготовления сложных		Устный опрос		дифференцированн

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.1- 3.4. У.1. У.2. У.7. У.8.			ого зачета
Кондитерское сырье: новое сырье и требования к качеству	3.1-3.4. .У.1. У.2. У.7. У.8.	Просмотр, проверка задания		
Тема1.2.Оборудование и инвентарь кондитерского цеха	3.1-3.4. У.9. У.10. У.11.	Индивидуальное собеседование Устный опрос		
Тема1.3.Влияние рецептурных компонентов на свойства теста	. 3.1.-3.4. У.6. У.8.	Устный опрос		
Тема1.4.Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	3.1-3.4. У.1. У.2. У.3. У.5. У.7. У.8- У.11.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов.		
Тема1.5.Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	. 3.1- 3.4. У.1-У.11	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов.		
Тема1.6.Приготовление и оформление сложных видов печенья	. 3.1- 3.4. У.1-У.11			дифференцированного зачета
Тема1.7.Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	. 3.1- 3.4. У.1-У.11		тестирование	
Тема1.8.Приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	3.1-3.4. У.1.У.2. У.4, У.6. У.8. У.9. У.10. У.11.	Проверка исследовательских работ. Проверка исследовательских проектов. Проверка индивидуальных практических заданий. Проверка лабораторных занятий.		
Тема1.9.Приготовление и использование в оформлении изделий из сахара	3.1- 3.4. У.2.;У.5.;У.6.; У.8.- У.11.	Проверка рефератов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.		
Тема1.10. Приготовление и использование в оформлении изделий из шоколада	3.1-3.4. У.1.;У.2.; У.4. У.6.	Проверка докладов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.		
Тема1.11. Приготовление и оформление праздничных тортов	3.1-3.4, У.1.- У11			
Тема1.12.Приготовление и оформление кондитерских изделий пониженной калорийности	3.1-3.4, У.1.- У11.	Устный опрос.		
Тема1.13.Изменение качества кондитерских изделий при хранении. Условия хранения. сроки годности изделий	3.3;3.4.;У.1. У.3.У.5.У.6.У.4.	Устный опрос.		
Тема1.14.Расчет рецептур.Расчет сырья при использовании муки	3.2; У.7.;			

с влажностью ниже базисной. Расчет сырья при использовании муки с влажностью выше базисной.				
---	--	--	--	--

**Аннотация рабочей программы ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.**

**Цели освоения дисциплины**

**- иметь практический опыт:**

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  
 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии - **вариативная часть**  
 оборудование, инвентарь; - **вариативная часть**;  
 приготовления отдельных видов теста для сложных холодных и горячих десертов - **вариативная часть**  
 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов - **вариативная часть**  
 контроля качества безопасности;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов;  
 использовать различные приемы и способы приготовления сложных холодных и горячих десертов - **вариативная часть**  
 проводить расчеты по формулам;  
 выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;  
 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; **вариативная часть**  
 принимать решения по организации процесса приготовления;  
 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;  
 оформлять документацию;

**знать:**

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;  
 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;  
 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - **вариативная часть**

технологии приготовления сложных холодных десертов: ; **вариативная часть**

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: **вариативная часть**

суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов;

начинки, глазури, соусы для отделки холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов - **вариативная часть**

температурный режим охлаждения и замораживания основ;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов

**Содержание дисциплины**

Тема: Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле, кремы, муссы, парфе, тирамису, чизкеки. Тема: Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных



кексов, десертов фламбе.

Тема: Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.

Тема: Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.

**Виды учебной работы и объем учебных часов**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	216
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	144
в том числе:	
лабораторные занятия	40
практические занятия	42
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	72
в том числе:	
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	34
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	6
Подготовка докладов, сообщений	6
Написание рефератов	10
Составление опорного конспекта по теме	10
Работа над исследовательскими проектами	10
Подготовка к лабораторным работам	10
Оформление лабораторных работ	6
<b>Учебная практика (всего)</b>	36
<b>Производственная практика (всего)</b>	36
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	экзамен

Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1.	<b>Тема 3 Технология приготовления сложных холодных десертов:</b>	<b>18</b>
2	Тема 3 .3 Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов	12
3	Тема 3.4. Варианты оформления и техника декорирования холодных десертов.	6
4	<b>4. Технология приготовления сложных горячих десертов</b>	<b>18</b>
5	Тема 4.1. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.	6
6	Тема 4.3. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.	12
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>36</b>

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1 Классификация и ассортимент десертов. Метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.	3.1- 3.4. У.1. У.2. У.5. У.8. .	Входной контроль. Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач.		Экзамен

Тема 2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении десертов.	3.1-3.4. У.13 У.11	Входной контроль. Фронтальный устный опрос по теме.		
Тема 3 Технология приготовления сложных холодных десертов.	3.1-3.4. У.1- У.13	Устный индивидуальный опрос. Проверка проектов. Проверка лабораторной работы. Решение задач.	Инструкционные карты	зачет
Тема 3.1 Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов	. 3.1- 3.4. .У.2- У.6 У.9 У.12	Фронтальный письменный опрос.. Решение индивидуальных задач. Проверка лабораторной работы.		
Тема 3.2 Технология приготовления начинок, соусов, глазурей для отделки холодных десертов.	3.1-3.4. У.7 У.8 У.1 У.2.	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов.		
Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов	. 3.1- 3.4. У.1-У.13	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов. Решение задач.		
Тема 3.4 Варианты оформления и техника декорирования холодных десертов.	. 3.1- 3.4. У.3 У.6 У.8 У.9 У.12	Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.	Инструкционные карты	
Тема 3.5 Температурный и санитарный режимы приготовления сложных десертов	. 3.1- 3.4. У.1-У.13	Проверка исследовательских работ. Проверка индивидуальных практических заданий. Проверка лабораторных занятий.		
Тема 4 Технология приготовления сложных горячих десертов	3.1-3.4. У.1- У.13	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов. Решение задач.		зачет
Тема 4.1 Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных	3.1- 3.4. .У.2- У.6 У.9 У.12	Проверка рефератов. Проверка лабораторных работ. Фронтальный письменный опрос.		

горячих десертов.				
Тема 4.2 Технология приготовления начинок, соусов, глазурей для отделки горячих десертов	3.1-3.4. У.7 У.8 У.1 У.2.	Фронтальный устный опрос по теме. Решение задач. Проверка лабораторной работы. Проверка рефератов..	Ситуационные задачи	
Тема 4.3 Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.	3.1-3.4, У.2 У.4 У.6 У.8 У.9 У.11 У.12.	Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы.		

### Профессиональный модуль ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей  
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

планирования и анализа производственных показателей организации;  
составления различных видов меню;

разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;

разработки нормативной документации на блюда;

разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;

участия в управлении трудовым коллективом;

**уметь:**

анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;

планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;

рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

презентовать различные виды меню;

оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;

принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;

анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;

определять критерии качества приготовления блюд;

организовывать работу коллектива исполнителей;

инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;

устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

оценивать качество выполняемых работ;

оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

**знать:**

классификацию организаций питания;

организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;

структуру организации и руководимого подразделения;

характер взаимодействия с другими подразделениями;

функциональные обязанности работников и руководителей;

основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;

особенности структуры и функционирования малого производства;

производственные показатели производства продукции общественного питания;

методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;

методы оценивания качества выполняемых работ;  
правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;  
принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;  
правила разработки рецептур;  
влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;  
принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;  
правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;  
виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;  
методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;  
методы контроля физиологической полноценности питания;  
личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;  
внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;  
правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;  
современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;  
назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;  
современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;  
традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;  
особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;  
основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;  
характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;  
особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;  
ассортимент буфетной продукции;  
виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;  
технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;  
основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;  
принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;  
правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;  
правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;  
особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;  
принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;  
обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;  
систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;  
операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;  
нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.

#### **Цели освоения дисциплины**

- формирование знаний и умений в области бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания

#### **Место дисциплины в учебном плане и трудоемкость в зачетных единицах**

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания, необходимые для получения профессиональных умений и навыков.

В условиях становления современной рыночной экономики меняется не только характер экономической деятельности предприятий, но и методы управления ими, система финансово-экономических отношений в обществе.

Дисциплина «Бухгалтерский учет в общественном питании» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении дисциплин: «Экономика организации (предприятия)»,

«Экономическая теория» и др. В ней рассматриваются: основные требования к ведению бухгалтерского учета, его принципы, объекты учета, документальное оформление операций, Федеральный Закон РФ «О бухгалтерском учете», ответственность за нарушение законодательства РФ о бухгалтерском учете.

Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов нового экономического мышления и навыков учета на предприятиях общественного питания.

#### **Формируемые компетенции**

ОК 1-1, ПК 1-4

#### **Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **Вариативная часть (уметь):**

- умения рассчитывать сырье и продукты, необходимые для работы;  
составление различных видов меню.

- умения разбираться в основных показателях для экономического обоснования производственной программы;

- способности рассчитывать пропускную способность торгового зала;

- умения рассчитывать необходимое количество п./ф., выход блюд;

- принимать управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

- умение организовывать рабочие места;

умение применять в процессе работы принципов системы качества;

- умение оценивать качество выполняемых работ членами бригады (команды);

умения оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

#### **знать:**

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

#### **Вариативная часть (знать):**

- знание производственной мощности структурного подразделения и как ее рассчитывать

- знание норм товарных запасов и умение анализировать их;

- знание структуры издержек производства и пути их снижения;

- получение сырья и продуктов из кладовой;

- планирование количества выпускаемых блюд партиями;

- обоснование выбора вида планирования работы бригады (команды)

- стимулирование исполнителей в качественном выполнении производственных заданий;

- составление графиков выхода на работу, табеля учета рабочего времени;

- расстановка исполнителей по участкам работы;

- распределение задания между исполнителями;
- успешное разрешение конфликтов в коллективе
- применения различных видов контроля в процессе работы;
- знание применять в процессе работы принципов системы качества;
- проведение бракеража готовой продукции каждой партии;
- применение должностных обязанностей и личная ответственность за качество выполняемых работ
- знание учета продукции в кладовой и на производстве;
- составление отчета работы производства за день;
- знания методики расчета заработной платы

#### Виды учебной работы

Лекции, консультации, семинары, практические занятия, контрольная работа, ситуационные задачи.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	384
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	256
в том числе:	
лабораторные занятия	30
практические занятия	80
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	128
в том числе:	
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	44
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	16
Подготовка докладов, сообщений	6
Написание рефератов	14
Составление опорного конспекта по теме	16
Работа над исследовательскими проектами	6
Подготовка к лабораторным работам	16
Оформление лабораторных работ	4
Учебная практика (всего)	36
Производственная практика (всего)	72
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	экзамен

#### Распределение объема вариативной части

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки
1.	Тема 1.1 Основы организации предприятий общественного питания	4
2	Тема 1.3 Организация снабжения в предприятиях общественного питания	8
3	Тема 1.4 Организация работы складских помещений и требования к ним	6
4	Тема 1.5 Оперативное планирование производства и технологическая документация на ПОП	18
5	Тема 1.6 Сущность и содержание организации производства	26
6	Тема 1.7 Научная организация и нормирование труда на ПОП	12
7	Тема 1.8 Организация работы трудового коллектива	12

8	Тема 2.1 Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Система качества	12
9	Тема 2.2 Пути повышения качества выпускаемой продукции	8
10	Тема 3.1 Управление персоналом ПОП	12
11	Тема 3.2 Мотивация трудовой деятельности	12
12	Тема 3.3 Управление конфликтом в организации	12
13	Тема 4. Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	22
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>164/64</b>

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей профессии повар -IV разряда»**

**Формируемые компетенции**

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2;

**Знания, умения и навыки, формируемые в результате освоения дисциплины**

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных и мучных изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых молочных продуктов, муки, яиц, творога, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

- оценивать качество готовых блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных изделий и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных изделий;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их



безопасного использования;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

## **Содержание**

Вводное занятие. Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление

полуфабрикатов.1.1.Обработка овощей и грибов. 1.2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. 1.3.Обработка мяса, птицы кролика и приготовление полуфабрикатов. Раздел 2. Приготовление и отпуск кулинарной продукции. 2.1.Приготовление супов. 2.2.Приготовление соусов. 2.3.Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий.2.4. Приготовление блюд из рыбы. 2.5.Приготовление блюд из мяса, птицы, кролика. 2.6.Приготовление блюд из яиц и творога.2.7. Приготовление мучных блюд и кулинарных изделий 2.8.Приготовление холодных блюд и закусок, горячих закусок.2.9.Приготовление компотов и горячих напитков. Раздел 3. Квалификационные экзамен.

#### Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	366
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	244
в том числе:	
лабораторные занятия	55
практические занятия	65
контрольные работы	7
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	122
в том числе:	
Подготовка к контрольной работе	7
Изучение учебной литературы и самопроверка (ответы на вопросы)	52
Решение задач (по заданному алгоритму, разноуровневые)	29
Подготовка докладов, сообщений	
Написание рефератов	
Составление опорного конспекта по теме	
Работа над исследовательскими проектами	
Подготовка к лабораторным работам	10
Оформление лабораторных работ	10
<b>Учебная практика (всего)</b>	72
<b>Производственная практика (всего)</b>	144
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	экзамен

#### Распределение объема вариативной части:

№	Наименование разделов и тем	Число часов обязательной учебной нагрузки	В т.ч.лабораторных и практических занятий
	<b>Итого</b>	<b>28</b>	<b>12</b>
<b>1</b>	<b>Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов</b>		
	<b>Тема 3.2 Приготовление заправочных супов</b> 2)Приготовление заправочных супов (рассольник, суп картофельный с крупой, бобовыми, макаронными изделиями). Приготовление заправочных супов (суп с фрикадельками, овощной, крестьянский). Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации	2	
	<b>Тема 3.5 Приготовление соусов с мукой.</b> Приготовление соусов с мукой: мясные, рыбные, сметанные, молочные. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	
<b>2</b>	<b>Раздел 4.Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>		
	<b>Тема 4.1. Обработка рыбы</b> Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов из осетровых пород. Требования к качеству	2	
	<b>Практические занятия</b> Определение количества порций изделий из заданного количества сырья Определение		2

	количества отходов		
	<b>Тема 4.2. Приготовление блюд из рыбы</b> Приготовление блюд из жареной рыбы (основным способом и во фритюре) целиком, порционными кусками. Требования к качеству приготовленных блюд	2	
3	<b>Раздел 5.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</b>		
	<b>Тема 5.1 Обработка мяса</b>		
	1) Качественная оценка и первичная обработка мяса (оттаивание мороженого мяса, промывание, срезание клейм, обсушивание). Кулинарная разделка говядины. Кулинарная разделка бараньей туши, свиной туши.	2	
	4) Приготовление рубленой массы натуральной и полуфабрикатов из нее (бифштекс, котлеты, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб). Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, шницели, тефтели, рулет, зразы). Требования к качеству. Условия и сроки хранения	2	
	<b>Тема 5.3.Приготовление блюд из мяса, птицы, дичи и кролика</b>		
	2)Приготовление простых блюд из жареного мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Порционирование и отпуск блюд.	2	
	Лабораторная работа №8 Приготовление мясных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, тепловая обработка		5
	Приготовление простых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству. Порционирование и отпуск блюд.	2	
	Лабораторная работа № 11. Приготовление котлетной массы из птицы и изделий из нее, тепловая обработка		5

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), знания, умения	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.-1.2. ОК. 2-7		Контрольная работа	Экзамен
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов	ПК 1.1. ОК. 2-7 У.1-5; 3.1-4.	Входной контроль. Проверка сообщений. Фронтальный устный опрос по теме. Проверка лабораторной работы.		
Тема. 1.2. Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.2. ОК. 2-7 У.1-5; 3.1-9.	Устный индивидуальный опрос. Проверка лабораторной работы.		
Раздел 2.Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1.-2.4. ОК. 2-6 У.6-7; 3.10-16.	Фронтальный устный опрос. Решение производственных ситуаций.	Контрольная работа	Экзамен
Тема 2.1. Подготовка сырья и приготовление каш. Приготовление блюд из круп	ПК 2.1. ОК. 2-6 У.6-7; 3.10-16.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 2.2	ПК 2.2.	Устный опрос по теме.		

<b>Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий</b>	ОК. 2-6 У.6-7; 3.10-16.	Составление алгоритмов приготовления блюд.		
Тема 2.3 <b>Приготовление блюд из яиц и творога</b>	ПК 2.3. ОК. 2-6 У.6-7; 3.10-16.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 2.4 <b>Приготовление блюд из теста.</b>	ПК 2.4. ОК. 2-6 У.6-7; 3.10-16.	Устный опрос по теме. Составление алгоритмов приготовления блюд.		
<b>Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов</b>	ПК 3.1.-3.7. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.		Контрольная работа	Экзамен
Тема 3.1. <b>Приготовление бульонов</b>	ПК 3.1. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Фронтальный устный опрос.		
Тема 3.2. <b>Приготовление заправочных супов</b>	ПК 3.2. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Устный опрос по теме.		
Тема 3.3. <b>Приготовление супов-пюре и молочных супов</b>	ПК 3.3. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Устный опрос по теме. Составление алгоритмов приготовления блюд.		
Тема 3.4. <b>Приготовление холодных и сладких супов. Порционирование и отпуск супов</b>	ПК 3.4. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 3.5. <b>Приготовление соусов с мукой</b>	ПК 3.5. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Устный опрос по теме.		
Тема 3.6. <b>Приготовление яично-масляных соусов. Масляные смеси Приготовление соусов и заправок на растительном масле, соусов на уксусе</b>	ПК 3.6. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 3.7. <b>Приготовление сладких соусов. Соусы промышленного производства</b>	ПК 3.7. ОК. 2-6 У.8-11; 3.17-24.	Фронтальный устный опрос.		
<b>Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>	ПК 4.1.-4.2. ОК. 2-7 У.12-15; 3.25-32.		Контрольная работа	Экзамен
Тема 4.1. <b>Обработка рыбы</b>	ПК 4.1. ОК. 2-7 У.12-15; 3.25-32.	Устный опрос. Проверка лабораторной работы.		
Тема 4.2. <b>Приготовление блюд из рыбы</b>	ПК 4.2.. ОК. 2-7 У.12-15; 3.25-32.	Устный опрос. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторной работы.		
<b>Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из</b>	ПК 5.1.-5.3. ОК. 2-7 У.16-19; 3.33-39.		Контрольная работа	Экзамен

<b>мяса и домашней птицы</b>				
Тема 5.1. <b>Обработка мяса</b>	ПК 5.1. ОК. 2-7 У.16-19; 3.33-39.	Фронтальный опрос. Проверка лабораторной работы.		
Тема 5.2. <b>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	ПК 5.2. ОК. 2-7 У.16-19; 3.33-39.	Устный опрос. Решение производственных ситуаций. Проверка лабораторной работы.		
Тема 5.3. <b>Приготовление блюд из мяса, птицы, дичи и кролика</b>	ПК 5.3. ОК. 2-7 У.16-19; 3.33-39.	Устный опрос. Составление алгоритмов приготовления блюд. Проверка лабораторной работы.		
<b>Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</b>	ПК 6.1.-6.7. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.		Контрольная работа	Экзамен
Тема 6.1. <b>Приготовление гарниров, соусов, заправок к холодным блюдам</b>	ПК 6.1. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.	Фронтальный устный опрос.		
Тема 6.2. <b>Приготовление холодных блюд из овощей, из сельди</b>	ПК 6.2. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 6.3. <b>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы</b>	ПК 6.3. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.	Устный опрос по теме.		
Тема 6.4. <b>Приготовление холодных блюд и закусок из мяса</b>	ПК 6.4. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 6.5. <b>Приготовление холодных блюд и закусок из птицы и дичи</b>	ПК 6.5. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
Тема 6.6. <b>Приготовление холодных закусок из яиц и творога</b>	ПК 6.6. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.	Устный опрос по теме. Решение производственных ситуаций.		
Тема 6.7. <b>Приготовление бутербродов Приготовление горячих закусок</b>	ПК 6.7. ОК. 2-6 У.20-24; 3.40-48.	Устный опрос по теме. Решение производственных ситуаций.		
<b>Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков</b>	ПК 7.1.-7.3. ОК. 2-6 У.25-34; 3.49-57.		Контрольная работа	Экзамен
Тема 7.1. <b>Приготовление холодных сладких блюд и напитков</b>	ПК 7.1. ОК. 2-6 У.25-34; 3.49-57.	Фронтальный устный опрос. Составление алгоритмов приготовления блюд.		
Тема 7.2. <b>Приготовление холодных сладких блюд</b>	ПК 7.2. ОК. 2-6 У.25-34; 3.49-57.	Устный опрос по теме.		

Тема 7.3. <b>Приготовление горячих сладких блюд и горячих напитков</b>	ПК 7.3. ОК. 2-6 У.25-34; 3.49-57.	Устный опрос по теме. Решение задач.		
<b>Раздел 8. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	ПК 8.1.-8.2. ОК. 2-6 У.35-39; 3.58-65.			
Тема 8.1. <b>Приготовление дрожжевого теста</b> Приготовление пресного теста: песочного, бисквитного, слоеного пресного теста, заварного теста.	ПК 8.1. ОК. 2-6 У.35-39; 3.58-65.	Фронтальный устный опрос.		
Тема 8.2. <b>Приготовление изделий из дрожжевого теста.</b> Приготовление изделий из пресного теста.	ПК 8.2. ОК. 2-6 У.35-39; 3.58-65.	Устный опрос по теме. Решение задач.		

## **5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.**

ГБПОУ РО РТЭК располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

– Освоение обучающимися дисциплин циклов ОГСЭ, математического и общего естественнонаучного цикла, профессионального цикла в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ РО РТЭК.

– Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая занятия с использованием мультимедийного оборудования.

– Освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГБПОУ РО РТЭК и на предприятиях, организациях отрасли в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных обучающих ресурсов ГБПОУ РО РТЭК обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

### **Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

#### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

электронный стрелковый тир.

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (на 40 мест);

актовый зал.

## **6. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.**

### **6.1. Текущий и промежуточный контроль достижений обучающихся.**

Порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется локальным актом «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ РО РТЭК».

Система текущего и промежуточного контроля качества обучения студентов предусматривает решение следующих задач:

- обеспечение целостного и полного усвоения студентами содержания образовательных программ Федеральных государственных образовательных стандартов (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО);
- широкое использование современных контрольно-оценочных технологий;
- организацию самостоятельной работы студентов с учетом их индивидуальных способностей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на уровне преподавателя, ЦМК, отделения колледж а;
- повышение мотивации студентов к регулярной учебной работе, самостоятельной работе, углублению знаний, дифференцированной итоговой оценки успеваемости студентов.

Для учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяют входной контроль. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающихся и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Форма проведения входного контроля определяется преподавателем.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, Интернет- тестирование.

Текущий контроль успеваемости может проводиться на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем, исходя из специфики учебной дисциплины, МДК, сформированных профессиональных и общих компетенций. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения.

Текущий контроль успеваемости может осуществляться в следующих формах:

- устный опрос (фронтальный, индивидуальный и комбинированный) на уроках, лекциях, практических и семинарских занятиях; проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно- графических работ;
- защита практических, лабораторных работ, рефератов;
- проверка диктантов (предметных и технических), сочинений;
- участие в деловой игре;
- контрольные работы;
- тестирование, в т.ч. компьютерное;
- контроль самостоятельной работы(в письменной или устной форме);
- семинарские занятия;
- коллоквиумы;
- тестирование в Интернет-тренажере;
- самоконтроль;
- взаимопроверка.

Возможны и другие виды текущего контроля успеваемости, которые определяются преподавателями и методической службой колледж а.

Данные текущего контроля используются заместителями директора, заведующими отделениями, председателями цикловых методических комиссий, преподавателями, классными руководителями для обеспечения эффективной учебной работы студентов, своевременного выявления отстающих и оказании им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания, коррекции учебного процесса.

Промежуточный контроль успеваемости обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента, ее корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО;
- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине, МДК;
- сформированности профессиональных компетенций, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных работ;

Промежуточный контроль оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточного контроля являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, МДК, практике, по всем МДК в составе ПМ;



- экзамен по учебной дисциплине, МДК;
- комплексный экзамен по двум или нескольким учебным дисциплинам, по всем МДК в составе ПМ.
- экзамен (квалификационный).

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знание, умение и основные компетенции. После разработки преподавателями дисциплин, МДК, профессиональных модулей оценочные фонды проходят процедуру внутреннего рецензирования и обсуждаются на заседании соответствующей ЦМК. Утверждаются заместителем директора по учебно-воспитательной работе.

#### 6.2. Государственная (Промежуточная ) аттестация.

Государственная (Промежуточная) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускная квалификационная работа выполняется в следующем виде: дипломная работа.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется приказом Минобрнауки РФ «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г, № 968 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74).

## 7. Воспитательная работа.

Воспитательная работа в колледже является частью комплексного подхода к образовательному процессу, направленному на профессиональное становление личности студента.

Цель воспитательной работы в колледже – создание благоприятного «воспитательного пространства» для реализации возможностей и потенций личности как субъекта самоорганизации и саморазвития. В колледже создана система воспитательной деятельности, в основе которой лежит Концепция – «Обучая - воспитываем». Идея Концепции предполагает единство в трех сферах: в процессе обучения, во внеаудиторной работе, в социуме.

Для реализации Концепции разработаны программы воспитательной деятельности на 2017 – 2018 годы по циклам обучения:

- программа воспитательной деятельности для студентов первого курса общеобразовательной подготовки **«Адаптация студентов первого года обучения»;**
- программа воспитательной деятельности для студентов второго курса **«Воспитание специалиста – патриота Родины»;**
- программа воспитательной деятельности для студентов третьего курса **«Социальная зрелость как непереносимое качество специалиста»;**
- программа воспитательной деятельности для студентов четвертого курса **«Воспитание как способ развития и саморазвития личности специалиста».**

В колледже также действуют воспитательные программы, составленные на текущий год:

- программа содействия социальной самореализации студенческой молодежи «Студенческий совет»;
- программа профориентации «Абитуриент»,
- программа «Спорт, экология, туризм».

В начале каждого учебного года составляется план воспитательной работы колледжа на учебный год, классные руководители разрабатывают воспитательные планы на учебный год в учебной группе. Основными направлениями воспитательной деятельности являются:

- профессиональное, трудовое воспитание, профориентация;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- нравственное воспитание;
- спортивно-массовая работа;
- эстетическое воспитание, культура досуга;
- специальная профилактическая работа;
- студенческое самоуправление;
- индивидуальная работа со студентами.

В соответствии с планом воспитательной деятельности на год составляется план воспитательной работы на месяц.

В колледже действуют органы студенческого самоуправления: старостат, студенческий совет, профсоюзный студенческий комитет. Студенты входят в состав Совета колледжа, молодежного совета Советского района г. Ростова-на-Дону.

В воспитательной работе колледжа используются различные методы и формы. **Традиционными** из них являются тематические классные часы о Днях воинской славы России, научной элите, великих композиторах, актерах, о театрах страны, выпускаются стенгазеты к знаменательным датам, проводятся конкурсы чтецов «Эхо войны на Донской земле», конкурс патриотической песни «Красная гвоздика», лекторская группа выступает перед первокурсниками с устным журналом «Их именами названы улицы Ростова». Студенты участвуют в организации «Полевой кухни» для ветеранов Великой Отечественной войны в парке Плевен 9 мая, ежегодно совершают экскурсии по городам и станицам Донского края, посещают областной молодежный академический театр, областную филармонию, областной музей краеведения, в том числе передвижные выставки. Допризывники участвуют в районном Дне допризывника на военной кафедре ЮФУ, в военно-спортивных состязаниях «Донцы-удальцы». Работают спортивные секции по футболу, волейболу, настольному теннису, активную творческую деятельность ведет клуб веселых и находчивых, допризывники занимаются в клубе «Служу Отечеству», работает клуб выпускников «Звено», кадровое агентство колледжа помогает выпускникам с трудоустройством.

Воспитательная работа колледжа направлена в первую очередь на формирование интереса к будущей специальности, углубление профессиональных умений и навыков. В связи с этим в колледже регулярно проводятся предметные олимпиады по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, конкурсы профессионального мастерства, «недели по специальностям», во время дней открытых дверей работают выставки блюд, проводятся мастер-классы по упаковке товаров, карвингу, работе с шоколадом, карамелью. Студенты РТЭК – постоянные участники городских, региональных, Всероссийских конкурсов профессионального мастерства.

Педагоги колледжа ведут активную работу по профилактике здорового образа жизни студентов: проводятся встречи с представителями правоохранительных органов, медработниками горбольницы № 20, сотрудниками центра гигиены и эпидемиологии Ростовской области, конкурсы листовок и плакатов «Энергия жизни», «Я выбираю жизнь!» Преподаватели физической культуры проводят с юношами дополнительные занятия по оздоровлению и подготовке к службе в Вооруженных силах РФ. В колледже

проводятся спортивные соревнования по волейболу, футболу, настольному теннису, шахматам.

Большое внимание в колледже уделяется повышению общекультурного уровня студентов. Каждый месяц проводятся концерты, литературные гостиные, конкурсы, в том числе концерт ко Дню учителя, День первокурсника, игры КВН, развлекательная программа «Татьянин День», конкурс красоты «Леди Весна».

В колледже работает Совет классных руководителей, который оказывает методическую помощь наставникам по составлению планов воспитательной работы, оформлению отчетов, подготовке сценариев внеклассных мероприятий. Для классных руководителей разработаны методические рекомендации на темы: «Использование системного подхода в деятельности классного руководителя», «Роль классного руководителя в повышении уровня воспитанности обучающихся», «Нравственное воспитание – основа духовного мира человека», «Методика проведения диспута».

В читальном зале библиотеки РТЭТ оформляются стенды к знаменательным датам, проходят книжные выставки, библиотечные уроки, классные часы, встречи с донской поэтессой, членами союза писателей России.

Воспитательные задачи решаются также при помощи инновационных форм: используются интернет-ресурсы для освещения важнейших событий студенческой жизни, объявлений, обмена мнениями, участия в конкурсах; ведется электронный дневник для студентов первого курса. Для подготовки юношей к службе в армии используется электронный тир. Третий год успешно функционирует студенческий телеканал «РТЭК-ТВ», новости которого транслируются на областном телеканале «Южный регион-Дон». В эфир вышло 17 выпусков новостей, подготовлено множество роликов и сюжетов, в том числе отражающих специфику специальностей РТЭК.

Успешная научная, спортивная и творческая деятельности студентов поощряется похвальными грамотами, призами, денежными вознаграждениями.