

Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Северский промышленный колледж»

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 Технология производства общественного питания

Содержание

ООД.01 Русский язык	3
ООД.02 Литература.....	10
ООД.03 Иностранный язык.....	17
ООД.04 История	18
ООД.05 Обществознание.....	21
ООД.06 Химия	25
ООД.07 Биология	28
ООД.08 Физическая культура.....	30
ООД.09 ОБЖ.....	39
ООД.10 Математика.....	41
ООД.11 Информатика и ИКТ.....	48
ООД.12 Физика.....	53
ОГСЭ.01 Основы философии	56
ОГСЭ.02 История	57
ОГСЭ.03 Иностранный язык.....	58
ОГСЭ.04 Физическая культура.....	59
ОГСЭ.05 Основы общей и социальной психологии.....	60
ОГСЭ.06 Культура речи делового общения.....	62
ЕН. 01 Математика.....	64
ЕН.02 Экологические основы природопользования	65
ЕН.03 Химия.....	67
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.....	69
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	71
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.....	74
ПМ. 03 Организация процесса приготовления	77
и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.....	77
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	81
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	84
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.....	87
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	89
Учебная практика	93
Производственная практика.....	95
Преддипломная практика	101

ООД.01 Русский язык

Учебная дисциплина «Русский язык» относится к **общеобразовательным** дисциплинам в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Настоящая рабочая учебная программа предназначена для обучения студентов первого курса русскому языку. Программа соответствует государственному стандарту, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития студентов средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения русского языка, которые определены стандартом для базового уровня.

Назначение предмета

Владение русским языком, умение общаться, добиваться успеха в процессе коммуникации являются теми характеристиками личности, которые во многом определяют достижения студента практически во всех областях жизни, способствуют его социальной адаптации к изменяющимся условиям современного мира.

Как средство познания действительности русский язык обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей студента, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности. Будучи формой хранения и усвоения различных знаний, русский язык неразрывно связан со всеми учебными предметами, как общеобразовательными, так и специальными, и влияет на качество их усвоения, способствует овладению будущей профессией.

Документы, на основе которых разработана программа

1. Закон РФ от 10.07.92 №3266-1 «Об образовании».
2. Приказ Минобразования России от 05.03.2004 №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
3. Приказ от 09.03.2004 №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования».
4. Приказ от 18.07.2002 №2783 «Об утверждении Концепции профильного образования на старшей ступени общего образования».
5. Письмо Минобразования и науки РФ от 21.08.2007 №03-1810 «Об обязательном общем образовании».
6. Письмо от 29.05.2007 №03-1180 «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования о ОУ НПО и СПО и рекомендуемое распределение профессий НПО и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования».

7. Приказ УНПО №172 от 28.04.2008 «О реализации среднего (полного) общего образования в ОУ НПО и СПО».

8. Государственный образовательный стандарт.

9. Примерная программа среднего (полного) общего образования по русскому языку.

Цели и задачи изучения предмета

Курс русского языка на первом курсе СПО направлен на достижение следующих целей, обеспечивающих реализацию личностно-ориентированного, когнитивно-коммуникативного, деятельностного подходов к обучению родному языку:

воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности.

Краткая структура содержания предмета и обоснование ее состава

Содержание обучения русскому языку на базовом уровне, как и на предшествующем этапе, структурировано на основе *компетентного подхода*. В соответствии с этим на первом курсе развиваются и совершенствуются коммуникативная, языковая, лингвистическая (языковедческая) и культуроведческая компетенции.

Коммуникативная компетенция – овладение всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи, умениями и навыками использования языка в различных сферах и ситуациях общения, соответствующих опыту, интересам, психологическим особенностям студентов.

Языковая и лингвистическая (языковедческая) компетенции – систематизация знаний о языке как общественном явлении, а также как знаковой системе, его устройстве, развитии и функционировании; формирование представлений о лингвистике как науке; знакомство с

основными нормами русского литературного языка, обогащение словарного запаса и грамматического строя речи учащихся; совершенствование способности к анализу и оценке языковых явлений и фактов, а также умений пользоваться различными лингвистическими словарями.

Культуроведческая компетенция – осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязи языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культурой межнационального общения.

В содержании примерной программы предусматривается интегрированный подход к совершенствованию лингвистических и коммуникативных умений и навыков, обеспечивающих свободное овладение русским языком в разных сферах и ситуациях общения.

Как и примерная программа для основного общего образования, данная программа состоит из трех тематических блоков. В первом представлены дидактические единицы, обеспечивающие совершенствование навыков речевого общения. Во втором – дидактические единицы, которые отражают устройство языка, а также основы культуры речи, элементарные сведения по теории речевого воздействия, то есть целесообразного и оптимального использования языковых средств и речевых механизмов для достижения целей общения. Это содержание обучения является базой для развития речевой компетентности студентов. В третьем блоке представлены дидактические единицы, отражающие историю и культуру народа и обеспечивающие культурно-исторический компонент курса русского языка в целом.

В учебном процессе указанные блоки неразрывно взаимосвязаны или интегрированы, поскольку процессы осознания языковой системы и личный опыт использования языка в определенных условиях, ситуациях общения оказываются неразрывно связанными друг с другом.

Общие учебные умения, навыки и способы деятельности

Направленность курса на интенсивное речевое и интеллектуальное развитие создает условия для реализации надпредметной функции, которую русский язык выполняет в системе среднего образования. В процессе обучения студент получает возможность совершенствовать умения, навыки, способы деятельности, которые базируются на видах речевой деятельности и предполагают развитие речемыслительных способностей.

В процессе изучения русского языка на базовом уровне совершенствуются и развиваются следующие умения:

- *коммуникативные* (владение всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи, базовыми умениями и навыками использования языка в жизненно важных для студентов сферах и ситуациях общения);

- *интеллектуальные* (сравнение и сопоставление, соотнесение, синтез, обобщение, абстрагирование, оценивание и классификация);

- *информационные* (умение осуществлять библиографический поиск, извлекать информацию из различных источников, умение работать с текстом);

- *организационные* (умение формулировать цель деятельности, планировать ее, осуществлять самоконтроль, самооценку, самокоррекцию).

Особенности программы

Особенностью данной программы является то, что все ее разделы предполагают использование отрывков художественных произведений писателей, творчество которых изучается на первом курсе. Большое внимание уделяется различным видам разбора.

Также предполагается связь с предметом «Русский язык и культура речи», изучаемом на втором курсе, – даются базовые знания по отдельным разделам или темам, которые впоследствии будут расширяться и обогащаться новым материалом и осваиваться на ином уровне.

Результаты обучения

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки студентов, которые содержат следующие компоненты:

- ***знать/понимать*** – перечень необходимых для усвоения каждым учащимся знаний;

- ***уметь*** – перечень конкретных умений и навыков по русскому языку, основных видов речевой деятельности; выделена также группа знаний и умений, востребованных в практической деятельности ученика и его повседневной жизни.

Требования к уровню подготовки студентов

В результате изучения русского языка студент должен

знать/понимать:

связь языка и истории, культуры русского и других народов;

смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;

основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;

орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

уметь:

осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;

проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;

аудирование и чтение

использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;

извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;

говорение и письмо

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

применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;

соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;

использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;

развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;

увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;

совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;

самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

Межпредметные связи

Специфика данного предмета состоит в том, что русский язык является универсальным средством познания действительности, а также формой хранения и усвоения различных знаний. Поэтому русский язык неразрывно связан со всеми изучаемыми в колледже предметами.

Самое непосредственное отношение данный курс имеет к дисциплине «Русский язык и культура речи», изучаемой на втором курсе. Закладывается

основа, база, на основании которой будут совершенствоваться дальнейшие компетенции студентов.

Несомненны связи и с литературой: в качестве упражнений и примеров используются отрывки из произведений писателей, творчество которых изучается на первом курсе, или других, ранее изучаемых, а также неизвестных писателей.

Методика изучения дисциплины.

В основу программы положена идея личностно ориентированного и когнитивно-коммуникативного (сознательно-коммуникативного) обучения русскому языку. Курс ориентирован на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов. Русский язык представлен в примерной программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Каждый тематический блок примерной программы включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, примерная программа создает условия для реализации углубления *деятельностного подхода* к изучению русского языка на первом курсе.

На базовом уровне, прежде всего, решаются проблемы, связанные с формированием общей культуры, с развивающими и воспитательными задачами образования, с задачами социализации личности. Таким образом, обеспечивается *общекультурный уровень человека*, способного к продолжению обучения в образовательных учреждениях высшей школы.

Формы, методы обучения

Форма – устойчивая завершенная организация педагогического процесса в единстве всех компонентов. Используются следующие формы:

беседа;
зачет;
лекция;
самостоятельная работа;
упражнения;
работа с книгой;
индивидуальная;
групповая;
коллективная.

Метод – способ упорядоченной взаимосвязанной деятельности преподавателя и студента. Применяются методы:

словесные;
наглядные;
практические;
объяснительно-иллюстративный;

репродуктивный;
аналитический;
синтетический;
метод проблемного изложения материала;
эвристический;

Технология обучения

Совместная деятельность строится на основе коммуникативных технологий. Сущность *коммуникативных технологий* состоит в ориентации на межличностное взаимодействие в учебно-воспитательном процессе, гуманизации педагогического воздействия.

Гуманизацию учебно-воспитательного процесса следует понимать как переход к личностно-ориентированной педагогике, придающей абсолютное значение личной свободе и деятельности студентов. Гуманизировать этот процесс - означает создать такие условия, в которых студент не может не учиться, не может учиться ниже своих возможностей, не может остаться равнодушным участником воспитательных дел или сторонним наблюдателем бурно текущей жизни. Гуманистическая педагогика требует приспособления образовательного учреждения к студентам, обеспечения атмосферы комфорта и психологической безопасности.

Коммуникативные педагогические технологии развиваются в рамках педагогики сотрудничества, которая провозглашает следующие принципы:

человек находится в активно-деятельном отношении к миру и самому себе;

активность субъекта выступает в высшем своем творческом проявлении, когда субъект поднимается до становления самого себя;

идея деятельного становления призвания человека.

Итоговый контроль

Осуществляется в форме зачета, который может проходить в устной форме – по вопросам, в письменной форме – в виде итоговой контрольной работы, творческой работы или тестирования.

ООД.02 Литература

Учебная дисциплина «Литература» относится к **общеобразовательным** дисциплинам в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Настоящая рабочая учебная программа предназначена для обучения студентов первого курса русской литературе. Программа соответствует государственному стандарту, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития студентов средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения литературы, которые определены стандартом для базового уровня.

Общая характеристика учебного предмета

Литература - базовая учебная дисциплина, формирующая духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения. Ей принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии студента, в формировании его миропонимания и национального самосознания, без чего невозможно духовное развитие нации в целом. Специфика литературы как предмета определяется сущностью литературы как феномена культуры: литература эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества.

Документы, на основе которых разработана программа

1. Закон РФ от 10.07.92 №3266-1 «Об образовании».
2. Приказ Минобразования России от 05.03.2004 №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».
3. Приказ от 09.03.2004 №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования».
4. Приказ от 18.07.2002 №2783 «Об утверждении Концепции профильного образования на старшей ступени общего образования».
5. Письмо Минобразования и науки РФ от 21.08.2007 №03-1810 «Об обязательном общем образовании».
6. Письмо от 29.05.2007 №03-1180 «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования о ОУ НПО и СПО и рекомендуемое распределение профессий НПО и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования».
7. Приказ УНПО №172 от 28.04.2008 «О реализации среднего (полного) общего образования в ОУ НПО и СПО».
8. Государственный образовательный стандарт.
9. Примерная программа среднего (полного) общего образования по русскому языку.

Цели и задачи изучения предмета

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

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

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

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

Краткая структура содержания предмета и обоснование ее состава

Изучение литературы на базовом уровне сохраняет фундаментальную основу курса, систематизирует представления студентов об историческом развитии литературы, позволяет учащимся глубоко и разносторонне осознать диалог классической и современной литературы. Курс строится с опорой на текстуальное изучение художественных произведений, решает задачи формирования читательских умений, развития культуры устной и письменной речи.

Примерная программа среднего (полного) общего образования сохраняет преемственность с Примерной программой для основной школы, опирается на традицию изучения художественного произведения как незаменимого источника мыслей и переживаний читателя, как основы эмоционального и интеллектуального развития личности школьника. Приобщение первокурсников к богатствам отечественной и мировой художественной литературы позволяет формировать духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения, развивать эстетический вкус и литературные способности учащихся, воспитывать любовь и привычку к чтению.

Основными критериями отбора художественных произведений для изучения в школе являются их высокая художественная ценность, гуманистическая направленность, позитивное влияние на личность ученика, соответствие задачам его развития и возрастным особенностям, а также

культурно-исторические традиции и богатый опыт отечественного образования.

Курс литературы опирается на следующие виды деятельности по освоению содержания художественных произведений и теоретико-литературных понятий:

Осознанное, творческое чтение художественных произведений разных жанров.

Выразительное чтение.

Различные виды пересказа.

Заучивание наизусть стихотворных текстов.

Определение принадлежности литературного (фольклорного) текста к тому или иному роду и жанру.

Анализ текста, выявляющий авторский замысел и различные средства его воплощения; определение мотивов поступков героев и сущности конфликта.

Выявление языковых средств художественной образности и определение их роли в раскрытии идейно-тематического содержания произведения.

Участие в дискуссии, утверждение и доказательство своей точки зрения с учетом мнения оппонента.

Подготовка рефератов, докладов; написание сочинений на основе и по мотивам литературных произведений.

Основные умения, навыки и способы деятельности

Примерная программа предусматривает формирование у студентов умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. В этом направлении приоритетами для учебного предмета «Литература» на этапе среднего (полного) общего образования являются:

поиск и выделение значимых функциональных связей и отношений между частями целого, выделение характерных причинно-следственных связей;

сравнение, сопоставление, классификация;

самостоятельное выполнение различных творческих работ;

способность устно и письменно передавать содержание текста в сжатом или развернутом виде;

осознанное беглое чтение, проведение информационно-смыслового анализа текста, использование различных видов чтения (ознакомительное, просмотровое, поисковое и др.);

владение монологической и диалогической речью, умение перефразировать мысль, выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, аудиовизуальный ряд и др.) в соответствии с коммуникативной задачей;

составление плана, тезисов, конспекта;

подбор аргументов, формулирование выводов, отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и др. базы данных;

самостоятельная организация учебной деятельности, владение навыками контроля и оценки своей деятельности, осознанное определение сферы своих интересов и возможностей.

Особенности программы

Особенностью данной программы является то, что на изучение литературы в СПО отводится не 210 часов как в примерной программе, а всего 117 часов. Поэтому целесообразно исключить из программы материал, связанный с литературой первой половины XIX века, т. к. он изучается в курсе средней общеобразовательной школы. Также предполагается изучать факультативно материал, связанный с зарубежной литературой.

Часть материала, связанного с литературой второй половиной XIX и XX века, предлагается для самостоятельного изучения. Результатами такой самостоятельной работы студентов являются обязательные творческие работы, которые будут защищаться на занятиях.

Таким образом, будет изучено максимальное количество тем, предусмотренных примерной программой.

Результаты обучения

Результаты изучения курса «Литература» приведены в разделе «Требования к уровню подготовки выпускников», который полностью соответствует стандарту. Требования направлены на реализацию деятельностного и личностно ориентированного подходов; освоение учащимися интеллектуальной и практической деятельности; овладение знаниями и умениями, востребованными в повседневной жизни, позволяющими ориентироваться в окружающем мире, значимыми для сохранения окружающей среды и собственного здоровья.

Рубрика «*Знать/понимать*» включает требования к учебному материалу, который усваивается и воспроизводится студентами.

Рубрика «*Уметь*» включает требования, основанные на более сложных видах деятельности, в том числе творческой: воспроизводить содержание текста, анализировать и интерпретировать произведение, используя сведения по истории и теории литературы; соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи; определять род и жанр произведения; выявлять авторскую позицию, оценивать и сопоставлять, выделять и формулировать, характеризовать и определять, выразительно читать и владеть различными видами пересказа, строить устные и письменные высказывания, участвовать в диалоге, понимать чужую точку зрения и аргументировано отстаивать свою, писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

В рубрике «*Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни*» представлены

требования, выходящие за рамки учебного процесса и нацеленные на решение разнообразных жизненных задач.

Требования к уровню подготовки студентов
В результате изучения литературы на базовом уровне студент должен

знать/понимать

образную природу словесного искусства;

содержание изученных литературных произведений;

основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX-XX вв.;

основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;

основные теоретико-литературные понятия;

уметь

воспроизводить содержание литературного произведения;

анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;

соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;

определять род и жанр произведения;

сопоставлять литературные произведения;

выявлять авторскую позицию;

выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;

аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;

писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;

участия в диалоге или дискуссии;

самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;

определения своего круга чтения и оценки литературных произведений.

определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

Межпредметные связи

Специфика данного предмета состоит в том, что литература является универсальным средством познания действительности, а также формой хранения и усвоения нравственных знаний. Именно литература и только литература способствует формированию образного мышления, служит для реализации одной из главных наших глубинных потребностей – того, что можно назвать способностью представлять. Литература дает возможность выбора позиции, понимание развития культуры. Литература воспитывает, формирует у читателя способности мыслить, самостоятельно принимать решения, требует от человека личной ответственности за свою жизнь. Литература, в конце концов, дает возможность просто получить интеллектуальное удовольствие. Без литературы мы были бы абсолютно другими. Поэтому литература неразрывно связана со всеми изучаемыми в колледже предметами.

Самое непосредственное отношение данный курс имеет к дисциплине «Основы этики и эстетики», изучаемой на втором курсе. Закладывается основа, база, на основании которой будут совершенствоваться дальнейшие компетенции студентов.

Несомненны связи и с русским языком, культурой речи, историей, философией, психологией.

Методика изучения дисциплины.

В основу программы положена идея личностно ориентированного и когнитивно-коммуникативного (сознательно-коммуникативного) обучения литературе. Курс ориентирован на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов. Литература представлена в примерной программе перечнем наиболее значимых в русской и зарубежной литературе произведений. Каждый тематический блок примерной программы включает перечень произведений, вопросов, связанных с умением читать и анализировать текст художественного произведения, соотносить его с авторской концепцией. Таким образом, примерная программа создает условия для реализации углубления *деятельностного подхода* к изучению литературы на первом курсе.

На базовом уровне, прежде всего, решаются проблемы, связанные с формированием общей культуры, с развивающими и воспитательными задачами образования, с задачами социализации личности. Таким образом, обеспечивается *общекультурный уровень человека*, способного к продолжению обучения в образовательных учреждениях высшей школы.

Формы, методы обучения

Форма – устойчивая завершенная организация педагогического процесса в единстве всех компонентов. Используются следующие формы:

- беседа;
- лекция;
- самостоятельная работа;

работа с книгой;
анализ текста художественного произведения;
индивидуальная;
групповая;
коллективная;
зачет.

Метод – способ упорядоченной взаимосвязанной деятельности преподавателя и студента. Применяются методы:

словесные;
наглядные;
практические;
объяснительно-иллюстративный;
репродуктивный;
аналитический;
синтетический;
метод проблемного изложения материала;
эвристический;
диалог.

Технология обучения

Совместная деятельность строится на основе коммуникативных технологий. Сущность *коммуникативных технологий* состоит в ориентации на межличностное взаимодействие в учебно-воспитательном процессе, гуманизации педагогического воздействия.

Гуманизацию учебно-воспитательного процесса следует понимать как переход к личностно-ориентированной педагогике, придающей абсолютное значение личной свободе и деятельности студентов.

Гуманизировать этот процесс - означает создать такие условия, в которых учащийся не может не учиться, не может учиться ниже своих возможностей, не может остаться равнодушным участником воспитательных дел или сторонним наблюдателем бурно текущей жизни. Гуманистическая педагогика требует приспособления школы к учащимся, обеспечения атмосферы комфорта и психологической безопасности.

Коммуникативные педагогические технологии развиваются в рамках педагогики сотрудничества, которая провозглашает следующие принципы:

человек находится в активно-деятельном отношении к миру и самому себе;

активность субъекта выступает в высшем своем творческом проявлении, когда субъект поднимается до становления самого себя;

идея деятельного становления призвания человека.

Итоговый контроль

Осуществляется в форме зачета, который может проходить в устной форме – по вопросам, в письменной форме – в виде итоговой контрольной работы, творческой работы или тестирования.

ООД.03 Иностранный язык

Учебная дисциплина «Английский язык» относится к *общеобразовательным* дисциплинам в структуре основной профессиональной образовательной программы. Программой предмета предусматривается овладение студентами коммуникативными компетенциями, совершенствование их филологической подготовки.

Программа составлена на основании федерального компонента государственного стандарта основного общего образования.

Изучение предмета основывается на знаниях, полученных по английскому языку в основной школе. В свою очередь он является базой для изучения английского языка на профильном уровне.

В результате изучения предмета «Английский язык» студент **должен знать:** значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения, значение изученных грамматических явлений в расширенном объёме (видо-временные формы глагола, согласование времён и др.), страноведческую информацию из аутентичных источников: сведения о стране изучаемого языка, её науке и культуре, исторических и современных реалиях, языковые средства и правила речевого и неречевого поведения;

обсуждении прочитанного/прослушанного иноязычного текста, представлять социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка; относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в ситуациях повседневного общения, понимать основное содержание и извлекать информацию из различных аудио/видеотекстов, читать аутентичные тексты различных стилей: публицистические, художественные, научно-популярные, писать личное письмо. Заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка, **должен уметь:** вести диалог, беседовать о себе, своих планах, участвовать в делать выписки из иноязычного текста, использовать приобретённые знания для получения сведений из иноязычных источников информации (в том числе через Интернет), расширения возможностей в будущей профессиональной деятельности.

Формы, методы, технология обучения: практические занятия с применением личностно-ориентированного, коммуникативного, социокультурного и деятельностного подхода, применение ТСО (аудио-, видеотехники, компьютера).

Итоговый контроль проводится в форме дифференцированного зачёта.

ООД.04 История

Учебная дисциплина «История» относится к общеобразовательным дисциплинам в структуре основной профессиональной образовательной программы и направлена на реализацию обязательного минимума содержания среднего (полного) общего образования на базовом уровне по исторической подготовке.

Настоящая рабочая программа составлена на основе Стандарта среднего (полного) общего образования и примерной программы по курсу «История» для средних специальных учебных заведений.

Изучение учебной дисциплины «История» основывается на знаниях, полученных студентами по данному курсу в рамках основного среднего (полного) образования.

Настоящий курс является основой для дальнейшего углубления знаний по социально-гуманитарным дисциплинам, праву, экономико-управленческим курсам в рамках государственного стандарта среднего профессионального образования.

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

воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этно-национальных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

развитие способности понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

освоение систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате изучения учебного курса «История» на базовом уровне студент

должен знать/понимать:

основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность и системность отечественной и всемирной истории;

периодизацию всемирной и отечественной истории;

современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
историческую обусловленность современных общественных процессов;
особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

должен уметь:

проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
критически анализировать источник исторической информации (характеризовать авторство источника, время, обстоятельства и цели его создания);

анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Методика изучения дисциплины:

Основные содержательные линии рабочей программы базового уровня исторического образования на ступени среднего (полного) общего образования реализуются в рамках двух курсов – «Истории России» и «Всеобщей истории». Изучение каждого из этих курсов основывается на проблемно-хронологическом подходе с приоритетом учебного материала, связанного с воспитательными и развивающими задачами, важного с точки зрения социализации студента, приобретения им общественно значимых знаний, умений, навыков.

В рабочей программе каждый из обозначенных курсов представлен отдельным модулем. Особенностью настоящей программы является комплектация модулей в рамках их синхронно-параллельного изучения в следующей последовательности:

- Всеобщая история (с древнейших времен до середины XIX века);
- Всеобщая история (вторая половина XIX века – начало XXI века);
- История России (с древнейших времен до середины XIX в.);
- История России (вторая половина XIX в. – начало XXI вв.).

Формы, методы, технология обучения

Для реализации поставленных целей курса «История» в образовательном процессе используются традиционный и инновационный подходы к обучению. В рамках названных подходов применяются пассивные, активные и интерактивные методы обучения, такие как объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, метод проблемного изложения, эвристический, проектный метод, исследовательский метод. В рамках инновационного подхода используются технологии дебаты, развитие критического мышления, проектная технология.

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

ООД.05 Обществознание

Учебная дисциплина «Обществознание» относится к общеобразовательным дисциплинам в структуре основной профессиональной образовательной программы и направлена на реализацию обязательного минимума содержания среднего (полного) общего образования на базовом уровне по обществоведческой подготовке.

Настоящая рабочая программа составлена на основе Стандарта среднего (полного) общего образования и примерной программы по курсу «Обществознание» для средних специальных учебных заведений.

Изучение учебной дисциплины «Обществознание» основывается на знаниях, полученных студентами по данному курсу в рамках основного среднего (полного) образования.

Настоящий курс является основой для дальнейшего углубления знаний по социально-гуманитарным дисциплинам, праву, экономико-управленческим курсам в рамках государственного стандарта среднего профессионального образования.

Целью курса «Обществознание» является:

развитие личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной, политической и правовой культуры, экономического образа мышления, социального поведения, основанного на уважении закона и правопорядка, способности к личному самоопределению и самореализации; интереса к изучению социальных и гуманитарных дисциплин;

воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, правового самосознания, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

освоение системы знаний об экономической и иных видах деятельности людей, об обществе, его сферах, правовом регулировании общественных отношений, необходимых для взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина, для последующего изучения социально-экономических и гуманитарных дисциплин в учреждениях системы среднего и высшего профессионального образования или для самообразования;

овладение умениями получать и критически осмысливать социальную (в том числе экономическую и правовую) информацию, анализировать, систематизировать полученные данные; освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни гражданского общества и государства;

формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения типичных задач в области социальных отношений; гражданской и общественной деятельности, межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в семейно-бытовой сфере; для соотнесения своих действий и действий других людей с нормами

поведения, установленными законом; содействия правовыми способами и средствами защите правопорядка в обществе.

В результате изучения учебной дисциплины «Обществознание» на базовом уровне студент

должен знать/понимать:

биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;

тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;

необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

особенности социально-гуманитарного познания;

уметь:

характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;

анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;

объяснять: причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);

раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;

осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;

оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;

формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

подготовить устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;

применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

успешного выполнения типичных социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;

совершенствования собственной познавательной деятельности;

критического восприятия информации, получаемой в межличностном общении и в массовой коммуникации; осуществления самостоятельного поиска, анализа и использования собранной социальной информации.

решения практических жизненных проблем, возникающих в социальной деятельности;

ориентировки в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции;

предвидения возможных последствий определенных социальных действий;

оценки происходящих событий и поведения людей с точки зрения морали и права;

реализации и защиты прав человека и гражданина, осознанного выполнения гражданских обязанностей;

осуществления конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением.

Особенность структуры рабочей программы заключается в своеобразии комплектации учебных модулей, которые представлены в следующей последовательности:

- Человек как творец и творение культуры;
- Общество как сложная динамическая система;
- Социальные отношения;
- Политика как общественное явление;
- Человек в системе общественных отношений;
- Правовое регулирование общественных отношений;
- Экономика.

Формы, методы, технологии обучения

Для реализации поставленных целей курса «Обществознание» в образовательном процессе преподаватели используют традиционный и инновационный подходы к обучению. В рамках названных подходов используются пассивные, активные и интерактивные методы обучения, такие как объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, метод проблемного изложения, эвристический, проектный метод, исследовательский метод. В рамках инновационного подхода используются технологии дебаты, развитие критического мышления, проектная технология.

Итоговый контроль проводится в форме зачета.

Курс «Обществознания» на базовом уровне является интегрированным и может проводиться несколькими преподавателями, в частности модули по экономике и праву проводятся преподавателями – специалистами. За проведение всего курса отвечает один преподаватель, чья суммарная учебная нагрузка по курсу является большей. Зачетные оценки по семестрам выставляются:

- 1-й семестр – один преподаватель;
- 2-й семестр – каждый модуль учебного курса во втором семестре завершается выставлением преподавателем итоговой оценки за модуль.

Итоговую оценку за 2-й семестр выставляет преподаватель ответственный за курс на последнем занятии как среднюю между тремя модулями второго семестра. В случае возникновения споров вопрос об оценке решается коллегиально.

ООД.06 Химия

Учебная дисциплина "Химия" относится к общеобразовательному циклу и предназначена для студентов средних специальных учебных заведений, осуществляющих обучение на базе основного общего образования. Она составлена на основе базисного уровня общеобразовательной подготовки по химии. **Целью данного курса является:**

- **освоение знаний** о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;

- **овладение умениями** применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ, оценки роли химии в развитии современных технологий и получении новых материалов;

Основные задачи:

- **развить** познавательные интересы и интеллектуальные способности в процессе самостоятельного приобретения химических знаний с использованием различных источников информации, в том числе компьютерных;

- **воспитать** убежденность в позитивной роли химии в жизни современного общества, необходимости химически грамотного отношения к своему здоровью и окружающей среде;

- **сформировать способность применять полученные знания и умения** для безопасного использования веществ и материалов в быту, сельском хозяйстве и на производстве, решения практических задач в повседневной жизни, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

Программа состоит из двух разделов: общая химия, неорганическая химия и органическая химия.

В первом разделе предусматривается повторение, обобщение и систематизация знаний по общей химии (актуализация опорных знаний из курса химии VIII-IX классов)

Во втором разделе изучаются: теория строения органических соединений; классы органических соединений — их строение, свойства и техническое применение; рассматриваются вопросы экологии и защиты окружающей среды.

Изучение тем данного раздела позволит углубить знания обучающихся, так как с основными понятиями неорганической и общей химии они знакомы из курса основной школы.

В программе определены темы изучаемого материала, раскрыто содержание тех или иных тем, указано количество часов на их изучение. перечень практических работ.

Особенностью программы является следующее:

каждая из предложенных тем затрагивает проблемы экологии, влияние данных веществ на организм человека и окружающую среду;

вследствие того, что Томская область богата нефтью и газом большее внимание уделяется изучению тем « Природные источники углеводородов», которая позволяет обучающимся расширить свои знания о родном крае, увидеть перспективы развития нашей области;

в связи с профессиональной направленностью некоторые вещества перечисленных выше классов рассмотрены более широко: ацетилен, газ, нефть, спирты, жиры и др.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать(понимать) :

важнейшие химические понятия

основные законы химии

основные теории химии

важнейшие вещества и материалы: основные металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; щелочи, аммиак, минеральные удобрения, метан, этилен, ацетилен, бензол, этанол, жиры, мыла, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

Уметь:

называть изученные вещества по международной номенклатуре;

определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к различным классам органических соединений;

характеризовать: элементы малых периодов по их положению в периодической системе Д.И.Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных органических соединений;

объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения; природу химической связи (ионной, ковалентной, металлической), зависимость скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов;

выполнять химический эксперимент по распознаванию важнейших органических и неорганических веществ;

проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников, использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации.

Применять приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

безопасного использования веществ и материалов в быту, сельском хозяйстве, на производстве

решения практических задач в повседневной жизни, предупреждения явлений, наносящих вред здоровью человека и окружающей среде.

При изучении курса химии используются знания и умения обучающихся, полученные на уроках биологии, физики, географии, ОБЖ, а также вычислительные навыки.

Программа предусматривает формирование у обучающихся следующих ключевых компетенций: социальной, коммуникативной, нравственной и информационной.

При преподавании курса химии используются групповые и индивидуальные формы работы. Применяются наглядно-демонстрационные, словесные и исследовательские методы обучения(эксперимент).

ООД.07 Биология

Учебная дисциплина "Биология" относится к общеобразовательным дисциплинам в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Программой предмета предусматривается изучение студентами Программа по биологии составлена на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования на базовом уровне.

Программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с указанием часов, отводимых на изучение каждого блока, минимальным перечнем лабораторных и практических работ, экскурсий; требования к уровню подготовки выпускников. Большинство представленных в программе лабораторных и практических работ являются фрагментами уроков, не требующими для их проведения дополнительных учебных часов. В программе приведен перечень демонстраций, которые могут проводиться с использованием разных средств обучения, в том числе таблиц, натуральных объектов, моделей, муляжей, коллекций, видеофильмов и др.

Курс биологии на ступени среднего (полного) общего образования на базовом уровне направлен на формирование у студентов знаний о живой природе, ее отличительных признаках - уровне организации и эволюции, поэтому программа включает сведения об общих биологических закономерностях, проявляющихся на разных уровнях организации живой природы. На базовом уровне в программе особое внимание уделено содержанию, лежащему в основе формирования современной естественнонаучной картины мира, ценностных ориентации, реализующему гуманизацию биологического образования. Основу структурирования содержания курса биологии на базовом уровне составляют ведущие идеи -отличительные особенности живой природы, ее уровневая организация и эволюция. В соответствии с ними выделены содержательные линии курса: Биология как наука. Методы научного познания; Клетка; Организм; Вид; Экосистемы.

Целью данного курса является:

освоение знаний о биологических системах (клетка, организм, вид, экосистема); истории развития современных представлений о живой природе; выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;

овладение умениями обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления причины эволюции, изменчивости видов, нарушений развития организмов,

наследственных заболеваний, мутаций, устойчивости и смены экосистем; необходимости сохранения многообразия видов;

- решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

описывать особей видов по морфологическому критерию; выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;

сравнивать: биологические объекты (химический состав тел живой и неживой природы, зародыши человека и других млекопитающих, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности), процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы на основе сравнения;

анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде.

изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;

- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернет) и критически ее оценивать;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания); правил поведения в природной среде;

оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами;

оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение).

При изучении курса биологии используются знания и умения обучающихся, полученные на уроках химии, физики, географии, ОБЖ, а также вычислительные навыки.

Программа предусматривает формирование у обучающихся следующих ключевых компетенций: социальной, коммуникативной, нравственной и информационной.

При преподавании курса биологии используются групповые и индивидуальные формы работы. Применяются наглядно-демонстрационные, словесные и исследовательские методы обучения (эксперимент). Итоговый контроль проводится в форме контрольного тестирования

ООД.08 Физическая культура

Назначение программы

Учебная программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта среднего (полного) образования по предмету физическая культура (приказ Минобрнауки от 05.03.04г.за № 1089).

Учебная программа конкретизирует содержание его предметных тем и дает примерное распределение учебных часов на их изучение.

Структура программы:

Рабочая программа включает четыре раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам; требования к уровню подготовки выпускников; контрольные нормативы по развитию основных физических качеств основных мышечных групп.

Общая характеристика учебного предмета

Предметом образования в области физической культуры является двигательная (физкультурная) деятельность, которая своей направленностью и содержанием связана с совершенствованием физической природы человека. В процессе освоения данной деятельности человек формируется как целостная личность, в единстве многообразия своих физических, психических и нравственных качеств. В соответствии со структурой двигательной деятельности, учебный предмет физической культуры структурируется по трем основным разделам: знания (информационный компонент деятельности), физическое совершенствование (мотивационно-процессуальный компонент деятельности) и способы деятельности (операциональный компонент деятельности).

В учебной программе для среднего (полного) общего образования двигательная деятельность, как учебный предмет, представлена двумя содержательными линиями: физкультурно-оздоровительная деятельность и спортивно-оздоровительная деятельность с прикладно-ориентированной физической подготовкой. Каждая из этих линий имеет соответствующие свои три учебных раздела (знания, физическое совершенствование, способы деятельности).

Первая содержательная линия примерной программы «Физкультурно-оздоровительная деятельность» ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья учащихся и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливается на формирование интересов и потребностей школьников в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческом использовании осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности. В разделе «Знания о физкультурно-оздоровительной деятельности» содержатся сведения о роли занятий физической культурой в предупреждении раннего старения организма человека, способах и средствах профилактики профессиональных заболеваний, возникающих в процессе трудовой деятельности. Здесь же приводятся знания об оздоровительных

системах физического воспитания, средствах и формах активного восстановления и повышения работоспособности человека. Во втором разделе «Физическое совершенствование с оздоровительной направленностью» представлено учебное содержание, ориентированное на укрепление индивидуального здоровья учащихся, повышение функциональных возможностей основных систем их организма. Данное содержание включает в себя комплексы упражнений из современных оздоровительных систем физического воспитания, учитывающих интересы учащихся в гармоничном развитии собственных физических способностей, формировании индивидуального типа телосложения, культуры движений. В третьем разделе «Способы физкультурно-оздоровительной деятельности» раскрываются способы самостоятельной организации и проведения оздоровительных форм занятий физической культурой, приемы наблюдения за показателями собственного здоровья и работоспособности, индивидуального контроля и регулирования физических нагрузок на занятиях физическими упражнениями.

Вторая содержательная линия «Спортивно-оздоровительная деятельность с прикладно-ориентированной физической подготовкой» соотносится с интересами учащихся в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности учащихся. В первом разделе «Знания о спортивно-оздоровительной деятельности с прикладно-ориентированной физической подготовкой» приводятся сведения об основах самостоятельной подготовки учащихся к соревновательной деятельности, даются понятия тренировочного процесса и тренировочного занятия, раскрываются общие представления о прикладно-ориентированной физической подготовке и ее связи со спортивно-оздоровительной деятельностью. Во втором разделе «Физическое совершенствование со спортивно-оздоровительной и прикладно-ориентированной физической подготовкой» дается учебное содержание, ориентированное на повышение физической и технической подготовленности учащихся по одному из базовых видов спорта, а также физические упражнения и комплексы, нацеленные на физическую подготовку учащихся к предстоящей жизнедеятельности. Отличительной особенностью этого раздела примерной программы, является предоставление возможности учащимся осуществлять углубленную подготовку по одному из базовых видов спорта. Определение вида спорта устанавливается решением педагогического Совета образовательного учреждения, исходя из интересов большинства учащихся, имеющих в школе спортивных традиций и квалифицированных учителей (тренеров), а также его популярности и массовости в конкретном регионе. Принимая решение об углубленном освоении одного из видов спорта, предусматривается и соответствующее для этого увеличение объема часов (до 15%), который формируется за счет его уменьшения по другим темам раздела «Спортивно-оздоровительной деятельности с прикладно-ориентированной физической подготовкой». В третьем разделе «Способы

физкультурно-спортивной деятельности с прикладно-ориентированной физической подготовкой» приводятся практические умения, необходимые и достаточные для организации и проведения самостоятельных оздоровительных тренировок в режиме спортивной подготовки.

Цели

Общей целью образования в области физической культуры является формирование у учащихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни. В соответствии с этим, Примерная программа среднего (полного) общего образования своим предметным содержанием ориентируется на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- освоение системой знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Место предмета в базисном учебном плане

Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации отводит 116 часов (на первом курсе), 42 часа (на втором курсе) для обязательного изучения учебного предмета «Физическая культура» на этапе среднего (полного) общего образования, из расчета 2 часа в неделю.

Учебная программа рассчитана на 158 учебных часов.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Учебная программа предусматривает формирование у учащихся умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. В этом направлении приоритетными для учебного предмета «Физическая культура» на этапе основного общего образования являются:

В познавательной деятельности:

- определение существенных характеристик изучаемого объекта;
- самостоятельное создание алгоритмов деятельности;
- формулирование полученных результатов.

В информационно-коммуникативной деятельности:

- поиск нужной информации по заданной теме;

- умение развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства;
- владение основными видами публичных выступлений, следование этическим нормам и правилам ведения диалога.

В рефлексивной деятельности:

- понимание ценности образования как средства развития культуры личности;
- объективное оценивание своих учебных достижений, поведения, черт своей личности;
- владение навыками организации и участия в коллективной деятельности.

Методика изучения дисциплины строится с преобладанием практического обучения.

Методы обучения:

активные и интерактивные, наглядные и практические, под руководством преподавателя и самостоятельно. Применяются также методы стимулирования интереса к учению, стимулирования ответственности и долга. Используются методы самоконтроля.

Формы обучения: урок, лекция, зачёт, практика и др.

Межпредметные связи:

с физикой, биологией, химией, механикой, психологией и др.

Развёрнутое тематическое планирование разработано на основе примерной программы среднего (полного) образования по физической культуре (базовый уровень) и может быть применено к учебной программе по физической культуре для студентов (Лях В.И., Зданевич А.А.-Москва.: Просвещение, 2005)

Тематический план ориентирован на использование следующих учебных пособий и материалов:

-пособие для студентов:

-Мейксон, Г. Б., Любомирский Л. Е., Лях, В.И., Физическая культура: учебник для учащихся 10-11 классов, Москва.; Просвещение, 2009;

-пособие для учителя:

-Лях, В. И. Физическое воспитание учащихся 10-11 кл.,-Москва.2007.

-Настольная книга учителя физической культуры/ под ред. Л. Б. Кофмана,- Москва.,2000.

Физкультура: методика преподавания, спортивные игры/ под ред. Э. Найминова- Москва , 2010

-Макаров А. Н. Лёгкая атлетика. –Москва., 2008.

-Спортивные игры на уроках физкультуры / ред. О. Листов. – Москва.,2010.

-Урок в современной школе/ ред Г. А. Баландин, Н. Н. Назаров, Т. Н. Казаков. – Москва., 2008.

-Журнал «Физическая культура в школе»

-Методика преподавания гимнастики в школе. – Москва.,2011

Результаты обучения

В результате изучения предмета «Физическая культура» студент **должен знать/понимать**

-влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и увеличение продолжительности жизни;

-формы занятий физической культурой, их целевое назначение и особенности проведения;

-требования безопасности на занятиях физической культурой;

-способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

уметь

-планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности;

-выполнять индивидуально подобранные композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы атлетической гимнастики;

-преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;

-выполнять приёмы самообороны, страховки и самостраховки;

-комплексы общей и специальной физической подготовки;

-соревновательные упражнения и технико-тактические действия в избранном виде спорта;

-осуществлять судейство в избранном виде спорта;

-проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры (в роли помощника учителя);

-выполнять простейшие приёмы самомассажа;

-оказывать первую доврачебную помощь при травмах;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

-повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

-подготовки к службе в Вооружённых Силах Российской Федерации, МВД России, ФСБ России, МЧС России;

-организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха.

-активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ

(158ч.)

Физкультурно-оздоровительная деятельность

***Знания о физкультурно-оздоровительной деятельности.* (10ч.)**

Предупреждение раннего старения и длительного сохранения творческой активности человека, средствами физической культуры. Общие представления о современных оздоровительных системах физического воспитания (ритмическая гимнастика, аэробика, атлетическая гимнастика),

их цель, задачи, содержание и формы организации. *Формирование индивидуального стиля жизни, приобретение положительного психо-социального статуса и личностных качеств, культуры межличностного общения и поведения.*

Влияние регулярных занятий физическими упражнениями родителей на состояние здоровья их будущих детей. Занятия физической культурой в предродовой период у женщин, особенности их организации, содержания и направленности (материал для девушек).

Физическая культура в организации трудовой деятельности человека, основные причины возникновения профессиональных заболеваний и их профилактика оздоровительными занятиями физической культурой (гимнастика при занятиях умственной и физической деятельностью, простейшие сеансы релаксации и самомассажа, банных процедур).

Общие представления об адаптивной физической культуре, цель, задачи и формы организации, связь содержания и направленности с индивидуальными показаниями здоровья. Правила и требования по индивидуализации содержания самостоятельных форм занятий адаптивной физической культурой.

Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).

Основы законодательства Российской Федерации в области физической культуры, спорта, туризма, охраны здоровья (извлечения из статей, касающихся соблюдения прав и обязанностей граждан в занятиях физической культурой).

Физическое совершенствование с оздоровительной направленностью.

Легкая атлетика:

Уроки физической культуры, на которых используется программный материал по легкой атлетике, направлены на совершенствование спринтерского и длительного бега, прыжков в длину и высоту с разбега, метание в цель и на дальность с разбега; развитие выносливости, скоростно-силовых, скоростных и координационных способностей; овладение знаниями, навыками самостоятельных занятий, совершенствование организаторских умений.

Совершенствование индивидуальной техники в соревновательных упражнениях (на материале основной школы). Прикладные упражнения : кросс, разнообразные способы метания, прыжки в длину с места и с разбега.

Комплексы упражнений на общее и избирательное развитие силы мышц, «подтягивание» отстающих в своем развитии мышц и мышечных группы; комплексы упражнений на формирование гармоничного телосложения (упражнения локального воздействия по анатомическим признакам); комплексы упражнений на развитие рельефа мышц плеча, груди, спины, бедра, брюшного пресса.

Общеразвивающие упражнения силовой и скоростно-силовой направленности, с постепенным повышением физической нагрузки (с

усилением активности аэробных процессов); общеразвивающие упражнения на развитие выносливости, гибкости, координации (включая статическое и динамическое равновесие) и ритма движений.

Способы физкультурно-оздоровительной деятельности

Планирование содержания и физической нагрузки в индивидуальных оздоровительных занятиях, распределение их в режиме дня и недели.

Выполнение простейших гигиенических сеансов самомассажа (состав основных приемов и их последовательность при массаже различных частей тела). Выполнение простейших приемов точечного массажа и релаксации.

Наблюдения за индивидуальным здоровьем (например, расчет «индекса здоровья» по показателям пробы Руфье), физической работоспособностью (например, по показателям пробы РWC/170) и умственной работоспособностью (например, по показателям таблицы Анфимова).

Ведение дневника самонаблюдения за физическим развитием и физической подготовленностью, состоянием здоровья и работоспособностью.

Спортивно-оздоровительная деятельность

с прикладно-ориентированной физической подготовкой (146 ч.)

Знания о спортивно-оздоровительной деятельности с прикладно-ориентированной физической подготовкой. Общие представления о самостоятельной подготовке к соревновательной деятельности, понятие физической, технической и психологической подготовки. Общие представления об индивидуализации содержания и направленности тренировочных занятий (по избранному виду спорта), способы совершенствования техники в соревновательных упражнениях и повышения физической нагрузки (понятие режимов и динамики нагрузки). Особенности распределения тренировочных занятий в режиме дня и недели.

Общие представления о прикладно-ориентированной физической подготовке, ее цель, задачи и формы организации, связь со спортивно-оздоровительной деятельностью.

Физическое совершенствование со спортивно-оздоровительной и прикладно-ориентированной направленностью. Строевые команды и приемы.

Спортивные игры: Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх (баскетболе, волейболе, мини-футболе, настольном теннисе, ручном мяче). Прикладные упражнения (юноши): упражнения и технические действия, сопряженные с развитием основных психических процессов (скорость реакции, внимание, память, оперативное мышление).

Лыжные гонки:¹ Совершенствование индивидуальной техники ходьбы на лыжах (на материале основной школы). Прикладные упражнения: специализированные полосы препятствий, включающие подъемы, спуски («по прямой» и «змейкой»), небольшие овраги и невысокие трамплины.

¹ Учебный материал по лыжным гонкам осваивается учащимися с учетом климата-географических условий региона.

Легкая атлетика: Совершенствование индивидуальной техники в соревновательных упражнениях (на материале основной школы). Прикладные упражнения : кросс, разнообразные способы метания, прыжки в длину с места и с разбега.

Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП): В целях содействия профессиональной подготовленности обучающихся рекомендуется в программе предусматривать учебный материал, способствующий развитию физических качеств, двигательных навыков, психофизиологических функций, необходимых в конкретной трудовой деятельности.

ППФП является обязательным видом и проводится в основном на комбинированных (комплексных) уроках физической культуры. Могут проводиться учебные занятия непосредственно по ППФП.

Нормативы по ППФП для конкретной профессии разрабатывает руководитель, преподаватель физического воспитания, совместно с мастерами производственного обучения.

Национальные виды спорта: совершенствование техники соревновательных упражнений.

Способы спортивно-оздоровительной деятельности.

Технология разработки планов-конспектов тренировочных занятий, планирование содержания и динамики физической нагрузки в системе индивидуальной прикладно-ориентированной и спортивной подготовки (по избранному виду спорта).

Контроль режимов физической нагрузки и их регулирование во время индивидуальных тренировочных занятий.

Тестирование специальных физических качеств (в соответствии с избранным видом спорта).

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

В результате изучения физической культуры на базовом уровне ученик должен:

знать/понимать

влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

правила и способы планирования систем индивидуальных занятий физическими упражнениями различной целевой направленности;

уметь

выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для
повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

ООД.09 ОБЖ

Содержание программы выстроено по трем линиям: государственная система обеспечения безопасности населения; обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; основы обороны государства и воинская обязанность.

Цели

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» в основной общеобразовательной школе направлена на достижение следующих целей:

освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

В результате изучения основ безопасности жизнедеятельности на базовом уровне студент должен

Знать/понимать

основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;

потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;

основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;

порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;

состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;

основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;

основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;

требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

предназначение, структуру и задачи РСЧС;

предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

Уметь

владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;

оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

ведения здорового образа жизни;

оказания первой медицинской помощи;

развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

вызова (обращения за помощью) в случае необходимости в соответствующие службы экстренной помощи.

ООД.10 Математика

Статус документа

Рабочая программа по математике составлена на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования на базовом уровне.

Структура документа

Рабочая программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса; требования к уровню подготовки выпускников.

Документы, на основе которых разработана программа:

Закон РФ от 10.07.92 №3266-1 «Об образовании».

Приказ Минобразования России от 05.03.2004 №1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования».

Приказ от 09.03.2004 №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования».

Приказ от 18.07.2002 №2783 «Об утверждении Концепции профильного образования на старшей ступени общего образования».

Письмо Минобразования и науки РФ от 21.08.2007 №03-1810 «Об обязательном общем образовании».

Письмо от 29.05.2007 №03-1180 «О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования о ОУ НПО и СПО и рекомендуемое распределение профессий НПО и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования».

Приказ УНПО №172 от 28.04.2008 «О реализации среднего (полного) общего образования в ОУ НПО и СПО».

Государственный образовательный стандарт.

Примерная программа среднего (полного) общего образования по математике (профильный уровень).

Общая характеристика учебного предмета

В профильном курсе содержание образования развивается в следующих направлениях:

- систематизация сведений о числах; формирование представлений о расширении числовых множеств от натуральных до комплексных как способе построения нового математического аппарата для решения задач окружающего мира и внутренних задач математики; совершенствование техники вычислений;

- развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований, решения уравнений, неравенств, систем;

- систематизация и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;
- расширение системы сведений о свойствах плоских фигур, систематическое изучение свойств пространственных тел, развитие представлений о геометрических измерениях;
- развитие представлений о вероятностно-статистических закономерностях в окружающем мире;
- совершенствование математического развития до уровня, позволяющего свободно применять изученные факты и методы при решении задач из различных разделов курса, а также использовать их в нестандартных ситуациях;
- формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных дисциплин, углубление знаний об особенностях применения математических методов к исследованию процессов и явлений в природе и обществе.

Цели

Изучение математики на профильном уровне направлено на достижение следующих целей:

формирование представлений об идеях и методах математики; о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов;

овладение устным и письменным математическим языком, математическими знаниями и умениями, необходимыми для изучения школьных естественно-научных дисциплин, для продолжения образования и освоения избранной специальности на современном уровне;

развитие логического мышления, алгоритмической культуры, пространственного воображения, развитие математического мышления и интуиции, творческих способностей на уровне, необходимом для продолжения образования и для самостоятельной деятельности в области математики и ее приложений в будущей профессиональной деятельности;

воспитание средствами математики культуры личности: знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей, понимание значимости математики для общественного прогресса.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

В ходе изучения математики в профильном курсе студенты продолжают овладение разнообразными способами деятельности, приобретают и совершенствуют опыт:

проведения доказательных рассуждений, логического обоснования выводов, использования различных языков математики для иллюстрации, интерпретации, аргументации и доказательства;

решения широкого класса задач из различных разделов курса, поисковой и творческой деятельности при решении задач повышенной сложности и нетиповых задач;

планирования и осуществления алгоритмической деятельности: выполнения и самостоятельного составления алгоритмических предписаний и инструкций на математическом материале; использования и самостоятельного составления формул на основе обобщения частных случаев и результатов эксперимента; выполнения расчетов практического характера;

построения и исследования математических моделей для описания и решения прикладных задач, задач из смежных дисциплин и реальной жизни; проверки и оценки результатов своей работы, соотнесения их с поставленной задачей, с личным жизненным опытом;

самостоятельной работы с источниками информации, анализа, обобщения и систематизации полученной информации, интегрирования ее в личный опыт.

Результаты обучения

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и задают систему итоговых результатов обучения, которых должны достигать все выпускники, изучавшие курс математики по профильному уровню, и достижение которых является обязательным условием положительной аттестации студента. Эти требования структурированы по трем компонентам: «знать/понимать», «уметь», «использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни». При этом последние две компоненты представлены отдельно по каждому из разделов, содержания.

Требования к уровню подготовки выпускников

В результате изучения математики на профильном уровне в колледже студент должен:

Знать/понимать

значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

значение практики и вопросов, возникающих в самой математике, для формирования и развития математической науки;

идеи расширения числовых множеств как способа построения нового математического аппарата для решения практических задач и внутренних задач математики;

значение идей, методов и результатов алгебры и математического анализа для построения моделей реальных процессов и ситуаций;

возможности геометрического языка как средства описания свойств реальных предметов и их взаимного расположения;

универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость в различных областях человеческой деятельности;

различие требований, предъявляемых к доказательствам в математике, естественных, социально-экономических и гуманитарных науках, на практике;

роль аксиоматики в математике; возможность построения математических теорий на аксиоматической основе; значение аксиоматики для других областей знания и для практики;

вероятностный характер различных процессов и закономерностей окружающего мира.

Числовые и буквенные выражения

Уметь:

выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;

применять понятия, связанные с делимостью целых чисел, при решении математических задач;

находить корни многочленов с одной переменной, раскладывать многочлены на множители;

выполнять действия с комплексными числами, пользоваться геометрической интерпретацией комплексных чисел, в простейших случаях находить комплексные корни уравнений с действительными коэффициентами;

проводить преобразования числовых и буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, при необходимости используя справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

Уметь

определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;

строить графики изученных функций, выполнять преобразования графиков;

описывать по графику и по формуле поведение и свойства функций;

решать уравнения, системы уравнений, неравенства, используя свойства функций и их графические представления.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

описания и исследования с помощью функций реальных зависимостей, представления их графически; интерпретации графиков реальных процессов.

Начала математического анализа

Уметь

находить сумму бесконечно убывающей геометрической прогрессии;
вычислять производные и первообразные элементарных функций, применяя правила вычисления производных и первообразных, используя справочные материалы;

исследовать функции и строить их графики с помощью производной,;
решать задачи с применением уравнения касательной к графику функции;

решать задачи на нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке;

вычислять площадь криволинейной трапеции.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

решения геометрических, физических, экономических и других прикладных задач, в том числе задач на наибольшие и наименьшие значения с применением аппарата математического анализа.

Уравнения и неравенства

Уметь

решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства, иррациональные и тригонометрические уравнения, их системы;
доказывать несложные неравенства;

решать текстовые задачи с помощью составления уравнений, и неравенств, интерпретируя результат с учетом ограничений условия задачи;

изображать на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем;

находить приближенные решения уравнений и их систем, используя графический метод;

решать уравнения, неравенства и системы с применением графических представлений, свойств функций, производной.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

построения и исследования простейших математических моделей.

Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей

Уметь:

решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул, треугольника Паскаля; вычислять коэффициенты бинома Ньютона по формуле и с использованием треугольника Паскаля;

вычислять, в простейших случаях, вероятности событий на основе подсчета числа исходов.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; для анализа информации статистического характера.

Геометрия

Уметь:

соотносить плоские геометрические фигуры и трехмерные объекты с их описаниями, чертежами, изображениями; различать и анализировать взаимное расположение фигур;

изображать геометрические фигуры и тела, выполнять чертеж по условию задачи;

решать геометрические задачи, опираясь на изученные свойства планиметрических и стереометрических фигур и отношений между ними, применяя алгебраический и тригонометрический аппарат;

проводить доказательные рассуждения при решении задач, доказывать основные теоремы курса;

вычислять линейные элементы и углы в пространственных конфигурациях, объемы и площади поверхностей пространственных тел и их простейших комбинаций;

применять координатно-векторный метод для вычисления отношений, расстояний и углов;

строить сечения многогранников и изображать сечения тел вращения.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для

исследования (моделирования) сложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

вычисления длин, площадей и объемов реальных объектов при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

Владеть компетенциями:

учебно-познавательной;

ценностно-ориентационной;
рефлексивной;
коммуникативной;
информационной;
социально-трудовой.

Формы и методы обучения

Основные формы обучения – лекция, коллективная, групповая и индивидуальная работы.

Основные методы обучения – репродуктивный, продуктивный, творческий и исследовательский.

В процессе обучения осуществляется три вида контроля знаний:

тематический контроль осуществляется по результатам изучения темы;

промежуточный контроль проводится после изучения разделов - выполнении контрольных работ;

итоговый контроль проводится по окончании изучения учебных разделов в форме экзамена.

ООД.11 Информатика и ИКТ

Учебная дисциплина "Информатика" относится к **общеобразовательным** дисциплинам в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Настоящая рабочая учебная программа предназначена для обучения студентов первого курса информатики. Программа соответствует государственному стандарту, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития студентов средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения информатики, которые определены стандартом для базового профильного уровня при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена

Назначение предмета

Студентам, обучающимся в СПК, предстоит жить и работать в информационном обществе, где основным и самым важным ресурсом является информация. От того, как студенты научатся работать с информацией, зависит будущее студентов. Новые информационные технологии стремительно врываются в нашу жизнь. Они постепенно меняют все наше окружение. Появляются все новые и новые информационные технологии, которые превращают в реальность недавние фантазии.

Знания, полученные на уроках информатики, пригодятся студентам при обучении в СПК, на работе, в высшем учебном заведении, да и просто в жизни.

Документы, на основе которых разработана программа

1. Закон РФ от 10.07.92 № 3266-1 "Об образовании".
2. Приказ Минобразования России от 05.03.2004 № 1089 "Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования".
3. Приказ от 09.03.2004 № 1312 "Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования".
4. Приказ от 18.07.2002 № 2783 "Об утверждении Концепции профильного образования на старшей ступени общего образования".
5. Письмо Минобразования и науки РФ от 21.08.2007 №03-1810 "Об обязательном общем образовании".
6. Письмо от 29.05.2007 № 03-1180 "О рекомендациях по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования о ОУ НПО и СПО и рекомендуемое распределение профессий НПО и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования".
7. Приказ УНПО № 172 от 28.04.2008 "О реализации среднего (полного) общего образования в ОУ НПО и СПО".
8. Государственный образовательный стандарт.

9. Примерная программа среднего (полного) общего образования по информатике и ИКТ.

Цели и задачи изучения предмета

освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной деятельности.

Программа учебной дисциплины предусматривает профильный уровень подготовки специалистов.

Содержание программы представлено пятью темами:

- информационная деятельность человека;
- информация и информационные процессы;
- средства информационно-коммуникационных технологий;
- технологии создания и преобразования информационных объектов;
- телекоммуникационные технологии.

Содержание каждой темы включает теоретический и практико-ориентированный материал, реализуемый в форме лабораторных работ с использованием средств ИКТ.

При освоении программы у студентов формируется:

информационно-коммуникационная компетентность – знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных предметов, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни.

Выполнение лабораторных работ обеспечивает формирование у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные средства ИКТ, пользоваться комплексными способами представления и обработки информации, а также изучить возможности использования ИКТ для профессионального роста.

Результаты обучения

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки студентов, которые содержат следующие компоненты:

- знать/понимать – перечень необходимых для усвоения каждым студентом знаний;

- уметь – перечень конкретных умений и навыков по информатике, востребованных в практической деятельности студента и его повседневной жизни.

Требования к уровню подготовки студентов

В результате изучения информатики студент должен знать/понимать

различные подходы к определению понятия "информация";
методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;

назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;

назначение и функции операционных систем;

уметь

оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

распознавать информационные процессы в различных системах;

использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;

осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;

иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;

просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;

осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;

представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);

соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

эффективной организации индивидуального информационного пространства;

автоматизации коммуникационной деятельности;

эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

Межпредметные связи

Специфика данного предмета состоит в том, что информатика является универсальным средством познания действительности, а также формой хранения и усвоения различных знаний. Все приобретенные на занятиях по информатике знания и умения, могут использоваться студентами при освоении материала по другим предметам, поэтому информатика неразрывно связана со всеми изучаемыми в колледже предметами.

Самое непосредственное отношение данный курс имеет к дисциплине "Информатика", изучаемой на втором курсе. Закладывается основа, база, на основании которой будут совершенствоваться дальнейшие компетенции студентов.

Методика изучения дисциплины.

Программа создает условия для реализации углубления *деятельностного подхода* к изучению информатики на первом курсе.

На профильном уровне, прежде всего, решаются проблемы, связанные с формированием общей информационной культуры, с развивающими и воспитательными задачами образования, с задачами социализации личности. Таким образом, обеспечивается *общекультурный уровень человека*, способного к продолжению обучения в образовательных учреждениях высшей школы.

Формы, методы обучения

Форма – устойчивая завершенная организация педагогического процесса в единстве всех компонентов. Используются следующие формы:

- лекция;
- лабораторная работа;
- самостоятельная работа;
- работа с Интернет;
- зачет
- индивидуальная;

Метод – способ упорядоченной взаимосвязанной деятельности преподавателя и студента. Применяются методы:

- словесные;
- наглядные;
- практические;
- объяснительно-иллюстративный;
- репродуктивный;
- аналитический;
- синтетический;
- метод проблемного изложения материала;

Технология обучения

Совместная деятельность строится на основе коммуникативных технологий. Сущность *коммуникативных технологий* состоит в ориентации на межличностное взаимодействие в учебно-воспитательном процессе, гуманизации педагогического воздействия.

Гуманизацию учебно-воспитательного процесса следует понимать как переход к личностно-ориентированной педагогике, придающей абсолютное значение личной свободе и деятельности студентов.

Гуманизировать этот процесс - означает создать такие условия, в которых студент не может не учиться, не может учиться ниже своих возможностей, не может остаться равнодушным участником воспитательных дел или сторонним наблюдателем бурно текущей жизни. Гуманистическая педагогика требует приспособления образовательного учреждения к студентам, обеспечения атмосферы комфорта и психологической безопасности.

Коммуникативные педагогические технологии развиваются в рамках педагогики сотрудничества, которая провозглашает следующие принципы:

человек находится в активно-деятельном отношении к миру и самому себе;

активность субъекта выступает в высшем своем творческом проявлении, когда субъект поднимается до становления самого себя;

идея деятельного становления призвания человека.

Итоговый контроль

Осуществляется в форме зачета в осеннем семестре и экзамена в весеннем семестре, которые планируется проводить в виде тестирования.

ООД.12 Физика

Статус документа

Программа по физике на профильном уровне составлена на основе федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования.

Структура документа

Программа по физике включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса, последовательность изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников.

Физика как наука о наиболее общих законах природы, выступая в качестве учебного предмета, вносит существенный вклад в систему знаний об окружающем мире. Она раскрывает роль науки в экономическом и культурном развитии общества, способствует формированию современного научного мировоззрения. Для решения задач формирования основ научного мировоззрения, развития интеллектуальных способностей и познавательных интересов школьников в процессе изучения физики основное внимание следует уделять не передаче суммы готовых знаний, а знакомству с методами научного познания окружающего мира, постановке проблем, требующих от учащихся самостоятельной деятельности по их разрешению.

Гуманитарное значение физики как составной части общего образования состоит в том, что она вооружает обучающегося **научным методом познания**, позволяющим получать объективные знания об окружающем мире.

Знание физических законов необходимо для изучения химии, биологии, физической географии, технологии, ОБЖ.

Курс физики в программе среднего (полного) общего образования структурируется на основе физических теорий: механика, молекулярная физика, электродинамика, электромагнитные колебания и волны, квантовая физика.

Изучение физики направлено на достижение следующих целей:

освоение знаний о методах научного познания природы; современной физической картине мира: свойствах вещества и поля, пространственно-временных закономерностях, динамических и статистических законах природы, элементарных частицах и фундаментальных взаимодействиях, строении и эволюции Вселенной; знакомство с основами фундаментальных физических теорий: классической механики, молекулярно-кинетической теории, термодинамики, классической электродинамики, специальной теории относительности, квантовой теории;

овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, обрабатывать результаты измерений, выдвигать гипотезы и строить модели, устанавливать границы их применимости;

применение знаний по физике для объяснения явлений природы, свойств вещества, принципов работы технических устройств, решения физических задач, самостоятельного приобретения и оценки достоверности новой информации физического содержания, использования современных информационных технологий для поиска, переработки и предъявления учебной и научно-популярной информации по физике;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения физических задач и самостоятельного приобретения новых знаний, выполнения экспериментальных исследований, подготовки докладов, рефератов и других творческих работ;

воспитание духа сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента, обоснованности высказываемой позиции, готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, уважения к творцам науки и техники, обеспечивающим ведущую роль физики в создании современного мира техники;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических, жизненных задач, рационального природопользования и защиты окружающей среды, обеспечения безопасности жизнедеятельности человека и общества.

Общеучебные умения, навыки и способы деятельности

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. Приоритетами для школьного курса физики на этапе основного общего образования являются:

Познавательная деятельность:

использование для познания окружающего мира различных естественнонаучных методов: наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование;

формирование умений различать факты, гипотезы, причины, следствия, доказательства, законы, теории;

овладение адекватными способами решения теоретических и экспериментальных задач;

приобретение опыта выдвижения гипотез для объяснения известных фактов и экспериментальной проверки выдвигаемых гипотез.

Информационно-коммуникативная деятельность:

владение монологической и диалогической речью, развитие способности понимать точку зрения собеседника и признавать право на иное мнение;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации.

Рефлексивная деятельность:

владение навыками контроля и оценки своей деятельности, умением предвидеть возможные результаты своих действий:

организация учебной деятельности: постановка цели, планирование, определение оптимального соотношения цели и средств.

Результаты обучения

Результаты изучения курса «Физика» направлены на реализацию деятельностного и личностно ориентированного подходов; освоение обучающимися интеллектуальной и практической деятельности; овладение знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, позволяющими ориентироваться в окружающем мире, значимыми для сохранения окружающей среды и собственного здоровья.

Рубрика «Знать/понимать» включает требования к учебному материалу, который усваивается и воспроизводится обучающимися. Выпускники должны понимать смысл изучаемых физических понятий, физических величин и законов, принципов и постулатов.

Рубрика «Уметь» включает требования, основанных на более сложных видах деятельности, в том числе творческой: объяснять результаты наблюдений и экспериментов, описывать фундаментальные опыты, оказавшие существенное влияние на развитие физики, представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков и выявлять на этой основе эмпирические зависимости, применять полученные знания для решения физических задач, приводить примеры практического использования знаний, воспринимать и самостоятельно оценивать информацию.

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (СПО) 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» по направлению 260800 «Технология продукции и организации общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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;

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

ОГСЭ.02 История

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (СПО) 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» по направлению 260800 «Технология продукции и организации общественного питания».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (СПО) 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована для

*удовлетворения потребностей специалистов в получении новых знаний о достижениях в соответствующих отраслях науки, техники и культуры, передовом отечественном и зарубежном опыте;

*проведения повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов, высвобождаемых работников, незанятого населения и безработных граждан, подготовка их к выполнению новых трудовых функций;

*переподготовки специалистов со средним профессиональным образованием для получения ими новой специальности или квалификации на базе имеющегося среднего профессионального образования.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 190 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа; самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины.

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

Общей целью образования в области физической культуры являются:

Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

Воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

Освоение системой знаний о занятиях физической культурой, их роль и значение в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций.

Приобретение компетентности физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

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

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

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

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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 324 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 159 часов; самостоятельной работы обучающегося - 165 часов.

ОГСЭ.05 Основы общей и социальной психологии

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 260807 Технология продукции общественного питания (260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»)

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной переподготовке дополнительного профессионального образования и повышения квалификации (по специальностям СПО):

- 034702 Документационное обеспечение управления и архивоведение
- 050144 Дошкольное образование
- 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)
- 270843 Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий
- 030912 Право и организация социального обеспечения
- 230701 Прикладная информатика (по отраслям)
- 270802 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений
- 140101 Тепловые электрические станции
- 190631 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта
- 260807 Технология продукции общественного питания
- 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
- 240107 Химическая технология неорганических веществ
- 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)
- 140407 Электрические станции, сети и системы,

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл, вариативная часть (В*) ОГСЭ. 05

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выделять социально-психологическую проблематику и анализировать специфику социально-психологических явлений в сообществах, профессиональных ситуациях;

- выделять социально-психологическую структуру и типы личности, интерпретировать социально-психологическое состояние, формировать жизненный, профессиональный план личностного и группового развития в соответствии с социально-психологическими особенностями и факторами;

-пользоваться социально-психологическими методами и методиками для оценивания и проектирования социально-психологических условий совместной деятельности, эффективной деятельности малой группы;

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

-взаимосвязь общения и деятельности;

-цели, функции, виды и уровни общения;

-роли и ролевые ожидания в общении;

-виды социальных взаимодействий;

-механизмы взаимопонимания в общении;

-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

-этические принципы общения;

-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

- содержание понятия «социально-психологическая компетентность и коммуникативная специалиста» как компонента профессионализма и психосоциального развития личности;

- социально-психологические явления и процессы на макро- и микроуровне, типы и особенности социально-психологических, профессиональных объединений;

- методы и методики исследования, коррекции и развития социально-психологических явлений в малых и больших группах;

- психологию личности, социально-психологические условия формирования и изменения личности;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

ОГСЭ.06 Культура речи делового общения

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (СПО) 260807 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» по направлению 260800 «Технология продукции и организации общественного питания».

Программа учебной дисциплины может быть использована в группах дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и переподготовки кадров (по специальностям СПО).

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины
вариативная часть

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

Цели дисциплины: освоить теоретические знания и приобрести практический опыт в использовании языковых средств в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

- совершенствовать речевую культуру, воспитывать культурно-ценностное отношение к русской речи; способствовать полному и осознанному владению системой норм русского литературного языка; обеспечить дальнейшее овладение речевыми навыками и умениями;
- совершенствовать знания студентов о языковых единицах разных уровней (фонетического, лексико-фразеологического и т.д.) и их функционировании в речи;
- совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- анализировать и оценивать степень эффективности общения;
- определять причины коммуникативных удач и неудач;
- продуцировать тексты конкретных речевых жанров;
- редактировать свою и чужую речь;
- анализировать и совершенствовать свою речь;
- владеть такими жанрами устной речи, которые необходимы для свободного общения в процессе профессиональной деятельности;
- соблюдать правила речевого этикета;
- владеть профессионально значимыми письменными жанрами;
- различать жанры письменного и устного научного общения по целевой функции;

грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты, используя словари и справочники.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

какова роль языка в развитии культуры и в становлении личности;

сущность литературной нормы, ее разновидности;

основные коммуникативные качества речи;

особенности функциональных стилей русского языка;

общение и речевая ситуация;

основные коммуникативные качества речи;

особенности речевого этикета;

черты официально-делового стиля речи;

особенности научно-технического текста;

особенности письменной и устной форм делового и научного стиля;

нормы и правила невербальной коммуникации профессионального общения (деловое пространство и время);

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

ЕН. 01 Математика

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 260807 «Технология продукции общественного питания», входящей в укрупненную группу 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01 Математика

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;

основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 172 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов;
самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания (260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, 260800 Технология продукции и организация общественного питания).

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке технолога данной специальности, а также в дополнительном профессиональном образовании.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: математические и общие естественно-научные дисциплины (ЕН.00)

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

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

соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

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

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

принципы и методы рационального природопользования;

методы экологического регулирования;

принципы размещения производств различного типа;

основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

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

природоресурсный потенциал Российской Федерации.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

ЕН.03 Химия

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Химия» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 260807 Технология продукции общественного питания (260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров; 260800 Технология продукции и организация общественного питания).

Программа учебной дисциплины может быть использована для переподготовки специалистов со средним профессиональным образованием для получения ими новой специальности или квалификации на базе имеющегося среднего профессионального образования, а также для обучения по рабочей профессии 16675 Повар. 12901 Кондитер, 11176 Бармен.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

1.3 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 производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории

4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **96** часов; самостоятельной работы обучающегося **48** часов.

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **СПО 260807 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **260000 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ** по направлению подготовки **260800 Технология продукции и организация общественного питания**

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной переподготовке на базе среднего профессионального образования, для повышения квалификации, а также для обучения по рабочей профессии **16675 повар**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

П.00 Профессиональный цикл (обще профессиональные дисциплины)
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей, и самостоятельно определять среди них родственные, по 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часов.

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

1.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля по специальности 260807 Технология продукции общественного питания ПМ.01. – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» (260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания») в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации, профессиональной переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего профессионального образования.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

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

знать:

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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **347** часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **275** часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **183** часа;

самостоятельной работы обучающегося **92** часа,

учебной и производственной практики **72** часа.

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

Программа профессионального модуля ПМ.02 по специальности 260807 **Технология приготовления продукции общественного питания** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 «Технология продукции общественного питания» (260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации, профессиональной переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего профессионального образования

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 372 часов, в том числе:			
максимальной	учебной	нагрузки	обучающегося,
264 часа			
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося			176
часов			
самостоятельной работы обучающегося			88
часов			
производственной практики			108
часов			

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

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.03 по специальности 260807 **Технология приготовления продукции общественного питания** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 «Технология продукции общественного питания» (260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации, профессиональной переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего профессионального образования и профессиональной подготовке по рабочей профессии 16675-повар по специальности 260807 **Технология продукции общественного питания.**

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - <u>588</u> часов,	
в том числе:	
максимальной учебной нагрузки обучающегося	<u>336</u> часов
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	<u>224</u> часа
самостоятельной работы обучающегося	<u>112</u> часов
учебной и производственной практики	<u>252</u> часа

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

Программа профессионального модуля ПМ.04 по специальности **260807 *Технология продукции общественного питания*** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО (**260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»**) в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

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.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации, профессиональной переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего профессионального образования и профессиональной подготовке по рабочей профессии 16675-повар.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – <u>273</u> часа,	
в том числе:	
максимальной учебной нагрузки обучающегося	<u>111</u>
часов,	
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	<u>74</u>
часов;	
самостоятельной работы часа;	<u>37</u>
часов;	
учебной и производственной практики	<u>162</u>
часа.	

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

Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.05 по специальности 260807 **Технология приготовления продукции общественного питания** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 «Технология продукции общественного питания» (260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»).**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации, профессиональной переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего профессионального образования и профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675-повар.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции;

-оформлять документацию;

знать:

-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

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

-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

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

-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

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

- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

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

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 215 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов
самостоятельной работы обучающегося 45 часов
учебной и производственной практики 80 часов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Программа профессионального модуля ПМ.06 по специальности 260807 **Технология приготовления продукции общественного питания** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

260807 «Технология продукции общественного питания»

(260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организации общественного питания»).

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации, профессиональной переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего профессионального образования и профессиональной подготовке по рабочей профессии 16675-повар.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 258 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося	<u>168</u>
часа	
включая:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	<u>112</u>
часов;	
самостоятельной работы обучающегося	<u>56</u>
часа;	
учебной и производственной практики	<u>90</u>
часов.	

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

260807 «Технология продукции общественного питания»

(260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»)

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление простой кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК7.2 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров и готовить и оформлять простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК7.3 Готовить бульоны и отвары, простые супы, простые холодные и горячие соусы.

ПК7.4 Производить обработку рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

ПК7.5 Производить обработку, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.

ПК.7.6 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.

ПК7.7 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, простые холодные напитки.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **ПМ.07 Организация процесса приготовления и приготовление простой кулинарной продукции» должен:**

иметь практический опыт:

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

уметь:

-проверять органолептическим способом: годность овощей и грибов; качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; качество рыбы, мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; качество гастрономических продуктов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование: для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; гарниров, супов и соусов; полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

-оборудование для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-использовать различные технологии приготовления и оформления: основных супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; при подготовке продуктов

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления и температуру подачи;

для: простых блюд и гарниров; супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы правила хранения овощей и грибов; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов, сырья, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; и при приготовлении блюд: из овощей, грибов; рыбы, мяса и домашней птицы; супов и соусов; гарниров и каш из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; рыбных, мясных блюд и правила их безопасного использования;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству: основных супов и соусов; рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; качество сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; при приготовлении сладких блюд и напитков;

-правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

-правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков -температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

-требования к качеству холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

-температуру подачи холодных блюд и закусок;

-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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 570 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 372 часа,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 248 часов;

самостоятельной работы обучающегося 124 часа;

учебной и производственной практики – 198 часов

Учебная практика

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» (260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», 260800 «Технология продукции и организация общественного питания») в части освоения рабочей профессии повар и её основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии 16675 Повар

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей.

Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц.

Готовить простые супы и соусы.

Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.

Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии 16675 Повар.

Уровень образования: основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **учебной практики** должен:

При отработке программы модуля ПМ.07

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей;

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц;

приготовления основных супов и соусов;

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

обработки сырья;

мяса, птицы;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

приготовления сладких блюд и напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;

охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, отдельные компоненты для соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;

оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;

температурный режим и правила приготовления блюд;

способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;

правила проведения бракеража;

правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ - 216 часов.

Промежуточная аттестация - 2 часа – дифференцированный зачет за счет часов, отведенных на производственную практику

Производственная практика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260807 «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

3. -Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

6 Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа **производственной практики** может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по специальности «Технология продукции общественного питания»

Уровень образования: основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ - требования к результатам освоения программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы **производственной практики** должен:

При отработке модуля ПМ.01

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

При отработке модуля ПМ.02

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

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

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

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

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

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

- декорирования блюд сложными холодными соусами;

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

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

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- проводить расчеты по формулам;

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

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

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

При отработке модуля ПМ.03

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

При отработке модуля ПМ.04

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

При отработке модуля ПМ.05

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;

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

При отработке модуля ПМ.06

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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ - 792 ЧАСА

Промежуточная аттестация – 2 часа – дифференцированный зачет за счет часов отведенных на производственную практику

Преддипломная практика

1.1. Область применения программы

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД)

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

3. -Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

6. Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа преддипломной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по Специальности «Технология продукции общественного питания»

Уровень образования: основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование и др. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи преддипломной практики -требования к результатам освоения программы ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Программа преддипломной практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;

использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

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

В результате прохождения преддипломной практики по видам профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения программы **преддипломной практики** должен:

При отработке программы **модуля ПМ.01**

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

При отработке **модуля ПМ.02**

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

При отработке модуля ПМ.03

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

При отработке модуля ПМ.04

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

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

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

При отработке модуля **ПМ.05**

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные -технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

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

-оформлять документацию

При отработке модуля ПМ.06

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;

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы

ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ 4недели

Промежуточная аттестация 2 часа, дифференцированный зачет за счет часов отведенных на преддипломную практику