

УТВЕРЖДАЮ:
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР
А.Н.ЧАНЧИКОВА
«28» ИЮЛЯ 2023 Г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Владелец:	Чанчикова Анастасия Николаевна
Действителен с:	22.12.2022
Истекает:	22.12.2024
Одноразовый код:	3553 4494 6732 6310 606D 88F8 C0758 6C8D DD2C C5719
Кем выдана:	ГАПОУ СО Псковской области торговля-экономический колледж

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

0.01 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка и литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Русский язык» является учебным предметом обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3. Цели программы учебной дисциплины

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;

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

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой **компетенций**.

В реальном образовательном процессе формирование указанных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование *языковой* и *лингвистической (языковедческой)* компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование *культуроведческой* компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

Изучение русского языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического профилей профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования русский язык изучается более углубленно как профильная учебная дисциплина, учитывающая специфику осваиваемых профессий или специальностей.

При изучении русского языка на базовом уровне решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Изучение русского языка как профильной учебной дисциплины предполагает обеспечить более высокий уровень языковой подготовки обучающихся. Особое внимание уделяется усвоению функциональных стилей речи и особенностям употребления языковых единиц в соответствии с речевой ситуацией. Усилена речевая направленность примерного содержания, что проявляется в увеличении часов на разделы «Язык и речь», «Функциональные стили» и др., в увеличении доли самостоятельной работы

обучающихся и различных форм творческой деятельности (подготовки и защиты рефератов, индивидуальных проектов).

При углубленном изучении русского языка у студентов формируются умения и навыки анализа коммуникативных характеристик речи, углубляются знания по культуре речи. С этих позиций большое значение придается анализу единиц языка в речи, использованию их в соответствии с речевой ситуацией и коммуникативной целесообразностью, подробно рассматриваются такие вопросы, как лексическая и грамматическая синонимия, роль и стилистическая функция порядка слов в предложении, изобразительно-выразительные средства языка и др.

Русский язык представлен в программе перечнем не только тех дидактических единиц, которые отражают устройство языка, но и тех, которые обеспечивают речевую деятельность. Содержание учебной дисциплины ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития студентов, включает перечень лингвистических понятий, обозначающих языковые и речевые явления, указывает на особенности функционирования этих явлений и называет основные виды учебной деятельности, которые отрабатываются в процессе изучения данных понятий. Таким образом, создаются условия для успешной реализации деятельностного подхода к изучению русского языка.

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

Реализация содержания учебной дисциплины «Русский язык» предполагает соблюдение принципа строгой преемственности по отношению к содержанию курса русского языка на ступени основного общего образования.

В то же время учебная дисциплина «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций СПО обладает самостоятельностью и цельностью.

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

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский

язык» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• **личностных:**

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

• **метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

- **предметных:**

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	

самостоятельная работа над исследовательским проектом	
подготовка к ролевым играм	
подготовка к деловой игре	
домашняя работа	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

Разработчик: Овчинникова Ирина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

О. 02 ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

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

1.3. Цели программы учебной дисциплины

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;

- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах.

Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения. Основой содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Её качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями

словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объём историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям обучающегося.

Изучение литературы в профессиональных образовательных организациях реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования она изучается более углублённо. Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения студентами, объёме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Особенность углублённого изучения литературы заключается в проведении более глубокого анализа предложенных для освоения произведений, формировании представления о литературной эпохе, творчестве писателя, расширении тематики сочинений, увеличении различных форм и видов творческой деятельности.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространённых литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включённого в современную общественную культуру.

В процесс изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т.д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовки обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие

креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активируют позицию «студента – читателя».

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

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи.

Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т. д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы – изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

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

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

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

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

– эстетическое отношение к миру;

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

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

- **метапредметных:**

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

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

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

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

- **предметных:**

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

– сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

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

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

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

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учётом их жанрово-видовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>40</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над исследовательским проектом	
подготовка к ролевым играм	
подготовка к деловой игре	
домашняя работа	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

Разработчик: Овчинникова Ирина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

О.03. РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» предназначена для изучения родной литературы в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Родная литература» является учебным предметом обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3. Цели программы учебной дисциплины

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире;
- формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-

литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины

Программа курса «Родная литература» подготовлена для студентов первых курсов СПО, обучающихся на базе 9 классов, и призвана обеспечить более высокий уровень филологической подготовки.

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах.

Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения. Основой содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте. Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Её качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объём историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям обучающегося.

Изучение литературы в профессиональных образовательных организациях реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, при освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального

образования она изучается более углублённо. Это выражается в количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем учебной дисциплины, глубине их освоения студентами, объёме и содержании практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

Особенность углублённого изучения литературы заключается в проведении более глубокого анализа предложенных для освоения произведений, формировании представления о литературной эпохе, творчестве писателя, расширении тематики сочинений, увеличении различных форм и видов творческой деятельности.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространённых литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включённого в современную общественную культуру.

В процесс изучения литературы предполагается проведение практических занятий по развитию речи, сочинений, контрольных работ, семинаров, заданий исследовательского характера и т.д. Тематика и форма их проведения зависят от поставленных преподавателем целей и задач, от уровня подготовки обучающихся. Все виды занятий тесно связаны с изучением литературного произведения, обеспечивают развитие воображения, образного и логического мышления, развивают общие креативные способности, способствуют формированию у обучающихся умений анализа и оценки литературных произведений, активируют позицию «студента – читателя».

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

Перечень произведений для чтения и изучения содержит произведения, которые обязательны для изучения на конкретном этапе литературной эпохи. Изучение литературных произведений для чтения и обсуждения может быть обзорным (тематика, место в творчестве писателя, жанр и т. д.).

Литературные произведения для повторения дают преподавателю возможность отобрать материал, который может быть актуализирован на занятиях, связать изучаемое произведение с тенденциями развития литературы, включить его в литературный контекст, а также выявить знания обучающихся, на которые необходимо опираться при изучении нового материала.

Содержание учебной дисциплины дополнено краткой теорией литературы – изучением теоретико-литературных сведений, которые особенно актуальны при освоении учебного материала, а также демонстрациями и творческими заданиями, связанными с анализом литературных произведений, творчеством писателей, поэтов, литературных критиков и т. п.

Изучение литературы завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

- развитие эстетического сознания через освоение наследия русских мастеров слова;
- формирование целостного мировоззрения, учитывающего культурное, языковое и духовное многообразие окружающего мира;
- формирование умения аргументировать собственное мнение;

• метапредметных:

- развитие логического мышления, самостоятельности и осмысленности выводов и умозаключений;
- развитие умения организовывать свою деятельность, определять её цели и задачи, выбирать средства реализации цели и применять их на практике, оценивать достигнутые результаты;

• предметных:

- овладение навыками и приёмами филологического анализа текста художественной литературы;
- формирование коммуникативной грамотности;
- формирование практических умений и навыков по самостоятельному созданию собственных текстов различных стилей и жанров.

Вид учебной работы	Объем часов
---------------------------	--------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над исследовательским проектом	
подготовка к ролевым играм	
подготовка к деловой игре	
домашняя работа	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

Разработчик: Овчинникова Ирина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

О.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл.

1.3. Цели программы учебной дисциплины:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;

- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;

- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;

- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на меж- культурном уровне;

- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины «Иностранный язык»:

Иностранный язык как учебная дисциплина характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование новой языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

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

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

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

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

- стратегической — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- предметной — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины «Иностранный язык»:

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

• личностных:

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

• метапредметных:

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

• предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и стран изучаемого языка;

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

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	114
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Разработчик: Герасимова М.Н., преподаватель первой квалификационной категории

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ О.05 ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего 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:

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей:**

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

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины «История»

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности. Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, сознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

При отборе содержания учебной дисциплины «История» учитывались следующие принципы:

1. многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;

2. направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления; к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;

3. акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;

4. ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;

- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;

- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;

- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;

- эволюция международных отношений;

- развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования.

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

При освоении профессий СПО, специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей история изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля история изучается более углубленно.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;
- мест археологических раскопок.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины «история»

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

• личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания,
- находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• метапредметных:

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	26
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Разработчик:
Долгорукова Надежда Сергеевна, преподаватель высшей
квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-
экономический колледж»

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ О.06 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения иностранного языка в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

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

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

Целью преподавания Обществознания является:

- **развитие** личности в период ранней юности, ее духовно-нравственной и политической культуры, социального поведения, основанного на уважении принятых в обществе норм, способности к личному самоопределению и самореализации;
- **воспитание** гражданской ответственности, национальной идентичности, толерантности, приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- **овладение системой знаний** об обществе, его сферах, необходимых для успешного взаимодействия с социальной средой и выполнения типичных социальных ролей человека и гражданина;

- **овладение умением** получать и осмысливать социальную информацию, 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.

1.4.Общая характеристика учебной дисциплины «Обществознание»:

Учебная дисциплина «Обществознание» имеет интегративный характер, основанный на комплексе общественных наук, таких как философия, социология, экономика, политология, культурология, правоведение, предметом которых являются научные знания о различных аспектах жизни, развитии человека и общества, влиянии социальных факторов на жизнь каждого человека.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование четкой гражданской позиции, социально-правовой грамотности, навыков правового характера, необходимых обучающимся для реализации социальных ролей, взаимодействия с окружающими людьми и социальными группами.

Особое внимание уделяется знаниям о современном российском обществе, проблемах мирового сообщества и тенденциях развития современных цивилизационных процессов, роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, а также изучению ключевых социальных и правовых вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Отбор содержания учебной дисциплины осуществляется на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат обучающимся профессиональных образовательных организаций СПО успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

Реализация содержания учебной дисциплины «Обществознание» предполагает дифференциацию уровней достижения студентами различных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных в социальной среде средствах массовых коммуникаций понятий и категорий общественных наук, так и в области социально-практических знаний, обеспечивающих успешную социализацию в качестве гражданина РФ.

На уровне ознакомления осваиваются такие элементы содержания, как сложные теоретические понятия и положения социальных дисциплин, специфические особенности социального познания, законы общественного

развития, особенности функционирования общества как сложной, динамично развивающейся, самоорганизующейся системы.

В процессе освоения учебной дисциплины у студентов закладываются целостные представления о человеке и обществе, деятельности человека в различных сферах, экономической системе общества, социальных нормах, регулирующих жизнедеятельность гражданина. При этом они должны получить достаточно полные представления о возможностях, которые существуют в нашей стране для продолжения образования и работы, самореализации в разнообразных видах деятельности, а также о путях достижения успеха в различных сферах социальной жизни.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение обществознания имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно - научного профилей профессионального образования интегрированная учебная дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования дисциплина «Обществознание», включающая экономику и право, изучается также на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но более углубленно с учетом осваиваемой профессии или специальности.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО социально-экономического профиля профессионального образования обществознание изучается без включения экономики и права. Изучение обществознания завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины:

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

- **Личностных:**

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

- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

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

• **Метапредметных:**

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

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

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

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

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

• **Предметных:**

- сформировать знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Итоговая аттестация в форме	экзамен

Разработчик:

Долгорукова Надежда Сергеевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

\

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ О.06 ГЕОГРАФИЯ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

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

1.3. Цели программы учебной дисциплины:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины «География»:

Содержание учебной дисциплины «География» сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения, призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте и роли России в этом мире, развивает познавательный интерес к другим народам и странам.

Основой изучения географии является социально ориентированное содержание о размещении населения и хозяйства, об особенностях, динамике и территориальных следствиях главных политических, экономических, экологических и иных процессов, протекающих в географическом пространстве, а также о проблемах взаимодействия человеческого общества и природной среды, адаптации человека к географическим условиям проживания.

У обучающихся формируются знания о многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, представления о политическом устройстве, природно-ресурсном потенциале, населении и хозяйстве различных регионов и ведущих стран мира, развиваются географические умения и навыки, общая культура и мировоззрение.

Учебная дисциплина «География» обладает большим количеством междисциплинарных связей, в частности широко использует базовые знания физической географии, истории, политологии, экономики, этнической, религиозной и других культур. Все это она исследует в рамках традиционной триады «природа—население—хозяйство», создавая при этом качественно новое знание. Это позволяет рассматривать географию как одну из классических метадисциплин.

Освоение содержания учебной дисциплины завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые опираются на понимание взаимосвязей человеческого общества и природной среды, особенностей населения, мирового хозяйства и международного географического разделения труда, раскрытие географических аспектов глобальных и региональных процессов и явлений.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины «География»:

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

• **личностных:**

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

• **метапредметных:**

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

• **предметных:**

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Разработчик: Кузнецова Наталья Геннадьевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ» (раздел «Физика»)

1.1. Область применения программы: программа общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС при подготовке специалистов среднего звена, специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и дисциплины

Содержание программы «Естествознание» направлено на достижение следующих **задач**

- освоение знаний о современной естественнонаучной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественно научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественно научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Естествознание» (раздел «Физика») обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

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

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

метапредметных:

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

предметных:

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины «Естествознание» (раздел «Физика»):

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 час, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося	0
<i>Итоговая аттестация в форме</i>	Дифференцированный зачет

Примерный тематический план

Вид учебной работы	Количество часов
Содержание обучения	Специальность СПО 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет Аудиторные занятия
Введение	2
Механика	4
Основы молекулярной физики и термодинамики	8
Основы электродинамики	10
Колебания и волны	6
Элементы квантовой физики	4
Дифференцированный зачет	2
Итого	36
Разработчик: Божко Екатерина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»	

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ О.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО

на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл.

1.3. Цели программы учебной дисциплины:

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

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

- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

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

- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

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

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины «Физическая культура»:

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

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;

- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;

- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

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

В т о р а я содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

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

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

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

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

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

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

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

Для организации учебно-тренировочных занятий студентов по физической культуре кроме обязательных видов спорта (легкой атлетики, кроссовой подготовки, лыж, плавания, гимнастики, спортивных игр) дополнительно предлагаются нетрадиционные (ритмическая и атлетическая гимнастика, ушу, стретчинг, таэквондо, армрестлинг, пауэрлифтинг и др.).

Специфической особенностью реализации содержания учебной дисциплины «Физическая культура» является ориентация образовательного процесса на получение преподавателем физического воспитания оперативной информации о степени освоения теоретических и методических знаний,

умений, состоянии здоровья, физического развития, двигательной, психофизической, профессионально-прикладной подготовленности студента.

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

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

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

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

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

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

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

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

Таким образом, освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» предполагает, что студентов, освобожденных от занятий физическими упражнениями, практически нет. Вместе с тем в зависимости от заболеваний двигательная активность обучающихся может снижаться или прекращаться. Студенты, временно освобожденные по состоянию здоровья от

практических занятий, осваивают теоретический и учебно-методический материал, готовят рефераты, выполняют индивидуальные проекты. Все контрольные нормативы по физической культуре студенты сдают в течение учебного года для оценки преподавателем их функциональной и двигательной подготовленности, в том числе и для оценки их готовности к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины «Физическая культура»:

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

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

– способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

– освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

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

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

• **предметных:**

– умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	117
в том числе:	
практические занятия	117
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Разработчик:

Некlesa Елена Германовна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧАЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина «Математика» является учебным предметом обязательной предметной области «Математика и информатика» ФГОС среднего общего образования. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Математика» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.3. Цели программы учебной дисциплины:

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

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины «Математика»:

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

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

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

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

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

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

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

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

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины «Математика»:

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

• личностных:

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

– понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

– развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

– овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

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

– готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

– готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• метапредметных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и

корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

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

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• предметных:

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном

мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	234
в том числе:	
практические занятия	121
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над исследовательскими проектами	
домашняя работа	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

Разработчик: Горбоносова Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1 АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ О.12 ИНФОРМАТИКА

1.1. Область применения программы учебной дисциплины:

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательный цикл.

1.3. Цели программы учебной дисциплины:

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

1.4. Общая характеристика учебной дисциплины «Информатика»:

Одной из характеристик современного общества является использование информационных и коммуникационных технологий во всех сферах жизнедеятельности человека. Поэтому перед образованием, в том числе профессиональным, стоит проблема формирования информационной компетентности специалиста (способности индивида решать учебные, бытовые, профессиональные задачи с использованием информационных и коммуникационных технологий), обеспечивающей его конкурентоспособность на рынке труда. В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, изучение информатики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. При освоении специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования. При освоении профессий СПО и специальностей СПО

технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, но некоторые темы — более углубленно, учитывая специфику осваиваемых профессий или специальностей. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов. Учебная дисциплина «Информатика» включает следующие разделы:

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

Содержание учебной дисциплины позволяет реализовать разноуровневое изучение информатики для различных профилей профессионального образования и обеспечить связь с другими образовательными областями, учесть возрастные особенности обучающихся, выбрать различные пути изучения материала. Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности. Особое внимание при этом уделяется изучению практико-ориентированного учебного материала, способствующего формированию у студентов общей информационной компетентности, готовности к комплексному использованию инструментов информационной деятельности. Освоение учебной дисциплины «Информатика», учитывающей специфику осваиваемых профессий СПО и специальностей СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ. При организации практических занятий и внеаудиторной самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массмедиа, Интернете, в учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов. Это способствует формированию у студентов умений самостоятельно и избирательно применять различные программные средства ИКТ, а также дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами обработки и предоставления информации. В содержании учебной дисциплины курсивом выделен материал, который при изучении информатики контролю не подлежит. Изучение общеобразовательной

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

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины «Информатика»

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

личностных:

– чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

– осознание своего места в информационном обществе;

– готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций; – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания 1
Экзамен проводится по решению профессиональной образовательной организации либо по желанию студентов при изучении учебной дисциплины «Информатика» как профильной учебной дисциплины. 7 (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов; – использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий; предметных:

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

– владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

– использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки; – владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

– владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

– сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

– сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); – владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

– сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

– понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

– применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Вид учебной работы	Объем часов
---------------------------	--------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	100
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	50
Семинары	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
в том числе:	
домашняя работа	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Разработчик: Божко Е.Н., преподаватель первой квалификационной категории
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

Изучение дисциплины «Экологические основы природопользования» направлено на формирование

общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

ОК 10. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4. ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-ПК 5.2)

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

Цель дисциплины — подготовка специалистов со знанием экологических проблем природопользования, причин и следствий взаимодействия между здоровьем человека и окружающей средой, показать изменения здоровья в связи с меняющейся экологической средой, как в пространстве, так и во времени.

Задачи дисциплины:

- дать теоретические и практические навыки в познании сложных взаимосвязях и взаимодействиях в природе;
- оценить природные ресурсы мира, проблемы охраны ресурсов;
- усвоить основные законодательные природоохранные документы РФ;
- узнать о природоохранных мероприятиях, проводимых в РФ, области и городе.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Предметные:

иметь представление:

- о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- об условиях устойчивого состояния экосистем и причина возникновения экологического кризиса;
- о природных ресурсах России и мониторинг окружающей среды;
- об экологических принципах рационального природопользования;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 час.;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Разработчик: Марченко Л.Е., преподаватель первой квалификационной категории
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03 «Химия»

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины используется в ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж» при подготовке обучающихся по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: 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 химической реакции процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа,
- подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализатора;
- 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;
- 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 качественного, 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

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4. ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-ПК 5.2)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 192 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 128 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 64 часа.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	128
в том числе:	
лабораторные работы	56
практические занятия	18
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64
в том числе:	
Работа с дополнительной литературой	10
<i>Составление практических и экспериментальных задач, лежащих в основе производства продовольственных продуктов.</i>	12
Выполнение количественных расчетов состава вещества по результатам измерений. Выбор методов и проведение химического анализа, с подбором реактивов и аппаратуры по органическому синтезу.	12
Презентации по выбору студентов: «Коллоидные растворы и методы их получения, применяемые для получения пищевых продуктов». «Влияние дисперсных систем на окружающую среду». «Роль жиров, углеводов, белков в жизнедеятельности»	

человека». «Анализ смеси неизвестного вещества». «Гравиметрический метод анализа, его значение в проведении химико-технологического контроля». «Объёмный метод анализа; методы и техника выполнения химических анализов»	10
Домашняя работа	20
Контрольная работа по дисциплине «Физическая и коллоидная химия» - 2 семестр	2
Экзамен по дисциплине «Физическая и коллоидная химия» -2 семестр	10
Контрольная работа по дисциплине: «Аналитическая химия» - 4 семестр	2

Разработчик: Тюрикова Т.Е. преподаватель первой квалификационной категории
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

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:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 57 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 9 часов.

Вид учебной работы	Объем часов, форма аттестации
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические (семинарские) занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося	9
Аттестация в форме	дифференцированный зачет

Разработчик: Рыбникова Т.Е. преподаватель первой квалификационной категории
 ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 «История»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО для специальности 19.02.10 «Технология продукции 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:

Студент должен знать:

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;

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

Студент 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;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 9 час.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	9
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Разработчик: Долгорукова Н.С..преподаватель первой квалификационной категории
 ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

**1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 ОГСЭ.03 «Иностранный язык»**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 09.02.10 «Технология продукции 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:

- 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 192 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часа;
самостоятельной работы обучающегося 30 часа.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	156
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Разработчик: Герасимова М.Н...преподаватель первой квалификационной категории
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции 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:

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 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;

самостоятельной работы обучающегося 162 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>324</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>162</i>
в том числе:	
Практические занятия	<i>162</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>162</i>

Разработчик: Ерпулева И.М., преподаватель ГБПОУ СО
«Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

**1 АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 «ИННОВАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического и торгового оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию оборудования
- характеристику отдельных его групп
- назначение
- принципы действия
- особенности устройства
- критерии выбора
- правила безопасной эксплуатации.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции** (ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5)

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Разработчик: Промышленникова Е.В., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 «ДИЗАЙН И ОФОРМЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19. 02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Разрабатывать композиционные и цветовые решения оформления блюд и кондитерских изделий в соответствии с общим стилем;
- Использовать различные элементы декора при оформлении блюда, а также при его подаче.
- Изготавливать элементы декора для оформления блюда и его подачи
- Подбирать посуду для подачи блюд в соответствии с общим стилем блюда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные принципы разработки общего стиля оформления и подачи блюда
- Стили в оформлении и подачи блюда
- Основные принципы пространственной и цветовой композиции в оформлении и подачи блюда
- Основные элементы декора оформления и подачи блюд
- Эстетические требования ко всем элементам дизайна блюд.
- Требования дизайна при подборе посуды
- Принципы использования национальных особенностей кухни при оформлении и подаче блюд.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

Разработчик: Краева Е.П. – преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- соблюдать санитарно- гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

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

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1 - 1.3, ПК 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, ПК4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, ПК 6.1 - 6.5)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Вид учебной работы	Объем часов, форма аттестация
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося	35
Аттестация в форме	экзамен

Разработчик: Тюрикова Т.Е. преподаватель высшей квалификационной категории
 ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- ✓ составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- ✓ анализировать меню суточного рациона;
- ✓ распределять калорийность пищевых продуктов на приемы пищи;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ роль пищи для организма человека;
- ✓ основные процессы обмена веществ в организме;
- ✓ суточный расход энергии;
- ✓ состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;
- ✓ биологический закон питания;
- ✓ роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- ✓ физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- ✓ усвояемость пищи и факторы, влияющие на усвоение;
- ✓ понятие рационального питания;

- ✓ суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- ✓ нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- ✓ назначение диетического и лечебно- профилактического питания;
- ✓ методики составления рационов лечебно- профилактического питания.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4. ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-ПК 5.2)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося-16 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме	Диф.зачет

Разработчик: Тюрикова Т.Е. преподаватель высшей квалификационной категории
 ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;

- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2.6.1-6.5)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 39 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	44
курсовая работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
в том числе:	
домашняя работа	24
Итоговая аттестация в форме	Экзамена

Разработчик:

Коровина А.Ю., преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе СПС Гарант, СПС Консультант плюс, 1С: «Общепит», 1С: «Склад»;
- обрабатывать текстовую и табличную информацию в MS-Word и MS-Excel;
- использовать деловую графику и мультимедиа-информацию в Photoshop;
- создавать презентации в PowerPoint;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
- применять специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки информации в соответствии с изучаемыми профессиональными модулями, в том числе
- пользоваться автоматизированными системами делопроизводства;
- применять методы и средства защиты технологической информации;
- использовать информационные ресурсы для поиска и хранения информации; в том числе, Internet.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности менеджеров общественного питания;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности менеджеров общественного питания;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
- технологию поиска информации в сети Интернет;
- принципы защиты информации от несанкционированного доступа;
- направления автоматизации деятельности технолога;

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	70
семинары	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
в том числе:	
домашняя работа	45
Итоговая аттестация	Диф.зачет

Разработчик: Мусинова Л.Х., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения общепрофессиональных дисциплин.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный цикл; общепрофессиональные дисциплины.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

С целью овладения указанными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

уметь:

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

знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося—48 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;
 самостоятельной работы обучающегося—16 часов;

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме зачета	Дифференцированный зачет

Разработчик:

Ростокина С.С., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1 АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других правовых документов, регулирующих правоотношения в профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;
самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Итоговая аттестация в форме	ДЗ

Разработчик:

Осина Л. В. - преподаватель ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося-174 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-116 часов;
самостоятельной работы обучающегося- 58 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	174
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	116
в том числе:	
практические занятия	46
курсовая работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
<i>домашняя работа</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>	Экзамена

Разработчик:

Мусинова Л.Х., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ
СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «Охрана труда»

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Системы управления охраной труда в организации;
- Законы и иные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- Обязанности работников в области охраны труда;

- Фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося-48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 16 часов.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5)**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
домашняя работа	6
самостоятельная работа	10
Итоговая аттестация в форме Дифференцированного зачета	

Разработчик:

Гонтарь О.В, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл.

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 уровней 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;
- развивать в себе необходимые познавательные, физические, психологические и профессиональные качества, отвечающие требованиям военной службы;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученные специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученными специальностями;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- планировать свой режим дня, рационально сочетая в нем умственные и физические нагрузки;
- поддерживать необходимый уровень своего здоровья работоспособность;
- оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики;
- принципы 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;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- основы военной службы и обороны государства
- основные задачи современных ВС РФ;
- основные качества защитника Отечества;
- основные понятия о воинской обязанности;
- предназначение медицинского освидетельствования.
- историю создания ВС России;
- организационную структуру ВС РФ и их предназначении;

- о реформе ВС РФ;
- об организации воинского учёта и его предназначении;
- организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения военной техники и специального снаряжения состоящих на вооружении воинских подразделении, в которых имеются военно-учетные специальности родственные специальности СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы:
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Аттестация в форме	Дифференцированный зачет

Разработчики:

Зыкова Елена Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории, ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Николаев Владимир Николаевич, преподаватель первой квалификационной

1.АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 «НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ »

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ Готовить полуфабрикаты, используемые для приготовления блюд в национальных кухнях;
- ✓ Давать качественную оценку подготовленным полуфабрикатам по органолептическим показателям качества;
- ✓ Готовить блюда, мучные и кондитерские изделия, напитки, наиболее распространенные в национальных кухнях;
- ✓ Порционировать, оформлять и отпускать блюда, мучные и кондитерские изделия и напитки в соответствии с традициями и особенностями национальной кухни;
- ✓ Выявлять дефекты полученные при приготовлении национальных блюд, мучных и кондитерских изделий и напитков ;
- ✓ Производить расчёты необходимого количества сырья для заданного количества порций при приготовлении национальных блюд;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ Краткую характеристику национальных кухонь народов мира;
- ✓ Основные виды и характеристику сырья, используемого в национальных кухнях;
- ✓ Способы кулинарной и тепловой обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- ✓ Рецептуры и технологию приготовления распространенных национальных блюд, мучных и кондитерских изделий и напитков;
- ✓ Способы оформления и подачи национальных блюд, мучных и кондитерских изделий и напитков;
- ✓ Требования к качеству готовой продукции;

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-64 часа;

самостоятельной работы обучающегося -32 часа.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
Лабораторные работы	30
Практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированный зачет

Разработчик:

Пологова Е.М., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 «ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать вопросы по организации лечебного питания;
- органолептическим методом оценивать качество сырья для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий; проводить технологические расчеты;
- использовать традиционные и специальные приемы первичной обработки продуктов растительного и животного происхождения;
- подбирать приемы тепловой обработки, обеспечивающие безопасность готовой пищи;
- придавать пище нежную консистенцию, витаминизировать лечебные рационы;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;

- выбирать температурный режим подачи и хранения диетических блюд;
- оценивать качество и безопасность диетических блюд и кулинарных изделий;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии;
- принципы построения рационов лечебного питания;
- характеристику диет;
- санитарно – технические требования, предъявляемые к предприятиям диетического питания;
- оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем; виды оборудования, используемого для приготовления диетических блюд, их характеристика, назначение;
- порядок оформления документации на получение диетического питания;
- организацию обслуживания нуждающихся в диетическом питании;
- пути достижения механического, химического и термического щажения желудочно-кишечного тракта;
- специальные приёмы первичной обработки овощей, мяса, птицы, рыбы для диетических блюд;
- способы размягчения животных и растительных продуктов;
- способы измельчения продуктов;
- факторы, влияющие на извлечение экстрактивных веществ из мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке.
- правила приема и условия хранения сырья;
- стадии технологического процесса производства диетической кулинарной продукции;

- технологию приготовления блюд, их лечебное назначение и витаминизацию;
- гигиенические требования, предъявляемые к технологическому процессу;
- требования к реализации готовой продукции; норму отпуска, температуру подачи, режимы хранения, сроки реализации;
- показатели качества диетической кулинарной продукции;

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 147 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часа;
 самостоятельной работы обучающегося - 49 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	147
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	98
в том числе:	
Лабораторные работы	54
Практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	49
Итоговая аттестация в форме	Экзамен

Разработчик:

Гонтарь О.В, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 «НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В КУЛИНАРИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл.

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

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

- Оценивать качество сырья органолептическим методом, производить первичную обработку и подготовку сырья к производству;
- Применять новые способы тепловой обработки продуктов;
- Пользоваться современным оборудованием и инструментарием;
- Соблюдать технику безопасности при работе с колото – режущим инструментом, тепловым и механическим оборудованием;
- Владеть карвингом, составлять композиции из овощей для сервировки столов;
- Работать с мастикой и марципаном; оформлять кулинарные изделия;
- Оформлять сырные тарелки;
- Подбирать компоненты для фондю, готовить и оформлять его в соответствии с рецептурой;

- Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления блюда кулинарных изделий;
- Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении блюд, приготовленных и оформленных по новым технологиям.

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

- Основные понятия и термины молекулярной кулинарии. Молекулярная кулинария - основа современного подхода в приготовлении кулинарной продукции;
- Технологический процесс приготовления молекулярной пищи. Особенности оформления и подачи блюд;
- Производственные характеристики и значимость использования инновационного оборудования в предприятиях питания
- Характеристику и технологию новых способов тепловой обработки: соте, деглясирование, папильот, фламбирование, барбекю, приготовление в вакууме.
- Разновидности фондю. Технологию приготовления фондю.
- Европейский и азиатский карвинг, характеристику сырья и особенности его подготовки и хранения; технологии составления композиций из овощей для сервировки столов;
- Инновационные технологии в оформлении блюд и кулинарных изделий: использование живых цветов в ресторанной кулинарии, использование экзотических растений для оформления блюд;
- Качественные характеристики мастики и марципана;
- Сырье, используемое для производства кондитерской мастики и марципана, различные способы обработки сырья и приготовление мастики и марципана.
- Характеристику инструментария и приспособлений для работы с мастикой и марципаном.

- Ассортимент продукции для новых видов обслуживания в предприятиях питания: фьюжен; кейтеринг, шведский стол.

документацию.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 44 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	44
в том числе:	
Лабораторные работы	24
Практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Итоговая аттестация в форме Дифференцированный зачёт	

Разработчик:

Гонтарь О.В, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оценивать качество продуктов органолептическим методом, в том числе инновационных пищевых добавок для хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления разных видов хлебобулочных изделий с пищевыми наполнителями и добавками, улучшающими качество хлебобулочной продукции и расширяющими их ассортимент;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий, выпекать изделия;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения хлебобулочных изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- определять режим хранения хлебобулочных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов:
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий с различными пищевыми добавками и наполнителями
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;
- методы приготовления хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
- технологию приготовления хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества;
- отделочные полуфабрикаты и наполнители для хлебобулочных изделий;
- технику и варианты оформления хлебобулочных изделий отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения;
- актуальные направления в приготовлении хлебобулочных изделий с инновационными биодобавками повышающие пищевую ценность хлебобулочных изделий.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 4.1-4.4)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
Лабораторные работы	30
Практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированный зачёт

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.16 «Специальные виды питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять меню для специальных видов питания;
- подбирать блюда, напитки, мучные кондитерские изделия по сезону, сочетаемости и совместимости, калорийности;
- уметь выполнять расчеты сырья;
- определять пищевую и энергетическую ценность рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- особенности питания детей дошкольного возраста;
- особенности питания детей школьного возраста;
- особенности питания студентов, рабочих и служащих;
- особенности питания в гостиницах и местах массового отдыха;
- организация питания на всех видах транспорта;
- организация питания участников тематических мероприятий.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1-1.3, ПК2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 105 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов;
самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
домашняя работа	
самостоятельная работа над исследовательским проектом	
Итоговая аттестация в форме Дифференцированный зачет	

Разработчик:

Коровина А.Ю., преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1.АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.17 «Обслуживание в организациях общественного питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:Профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- расставлять мебель для обычного и специального обслуживания,
- получать и подготавливать посуду, приборы, столовое белье,
- накрывать столы скатертями, оформлять столы наперонами, сетами,
- сервировать столы для завтрака, обеда, ужина, банкетов и праздничных, тематических мероприятий, принимать заказы на обслуживание,
- размещать на банкетных и тематических столах блюда, напитки, фрукты, специи,
- предлагать и предоставлять краткую информацию о блюдах, напитках,
- уметь вести расчет с потребителями через разные системы расчета,
- соблюдать правила этикета, правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Знать:

- виды торговых помещений и их назначение, санитарно- гигиенические требования к ним,
- способы расстановки мебели для обслуживания в обычном режиме и для специального обслуживания,
- виды столового белья и требования к ним,
- виды посуды, приборов.
- последовательность и правила сервировки стола,
- способы складывания салфеток,
- правила обслуживания потребителей,
- особенности обслуживания специальных мероприятий в залах и при выездном обслуживании,
- способы и порядок принятия оплаты.

В результате освоения дисциплины у обучающихся **формируются общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 1.1- ПК 5.2)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 44 часа.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	44
в том числе:	
домашняя работа	
самостоятельная работа над исследовательским проектом	
Итоговая аттестация в форме	Экзамен

Разработчик:

Коровина А.Ю., преподаватель высшей квалификационной категории
 ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.18 «Моделирование деятельности структурного подразделения организации общественного питания»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые и технологические документы;
- разрабатывать учетные, технологические, информационные документы;
- устанавливать ассортиментный перечень и ассортиментный минимум;
- моделировать организацию снабжения и складского хозяйства;
- планировать и моделировать производственную деятельность;
- моделировать условия реализации и организации потребления кулинарной продукции;
- планировать режим работы и организацию труда работников структурного подразделения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- типы, классы организаций общественного питания, их оргправовые формы;
- состав помещений и требования к ним;
- организацию снабжения и складского хозяйства;
- номенклатуру кулинарной продукции структурных подразделений ООП;
- виды, методы и формы обслуживания потребителей, дополнительные услуги, современные технологии обслуживания;
- информационное обеспечение организаций общественного питания;
- планирование и организацию работы производства;
- нормативно-технологическую документацию и порядок ее разработки;
- виды оборудования, кухонного инвентаря и порядок их подбора;
- организацию труда работников и пути ее совершенствования;
- организацию контроля качества продукции;
- условия реализации и организации потребления кулинарной продукции;
- организацию обслуживания потребителей;
- порядок проведения презентации организации общественного питания;
- порядок проведения добровольной сертификации;

- планирование и учет рабочего времени, порядок составления графика выхода на работу и табеля учета рабочего времени;
- системы и формы оплаты труда работников, порядок начисления заработной платы работникам производства;
- системы обработки информации и организацию делопроизводства;
- направления кадровой работы в организации.

В результате освоения дисциплины у обучающихся **формируются общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 6.1-6.5):**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	50
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированный зачет

Разработчик:

Коровина А.Ю., преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.19 «Основы технологии и процессы, формирующие качество кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- оценивать качество поступающего сырья, приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать качество полуфабрикатов, производить экспериментирование по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки;
- готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, изменением основных питательных веществ в процессе приготовления пищи;
- управлять процессами, формирующими качество готовой продукции;
- прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- разрабатывать новые виды продукции с учетом технологических процессов и производить необходимые технологические расчеты;
- оценивать качество полуфабрикатов и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса;

знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии;
- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции;
- способы кулинарной обработки; классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
- процессы, формирующие качество готовой продукции;
- технологические процессы, формирующие качество готовой продукции;
- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления

полуфабрикатов и готовой продукции, требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия, сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;

– основные этапы разработки новых видов продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 57 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 38 часа;

самостоятельная работа обучающегося – 19 часов.

Вид учебной работы	Объем часов, форма аттестация
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
Практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	19
Аттестация в форме	Дифференцированный зачет

Разработчик:

Перель Анастасия Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.20 Основы научной деятельности

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять план, тезисы и конспект текста научной работы;
- оформлять текст научной работы в соответствии с требованиями ГОСТ;

- оформлять рисунки, таблицы и формулы в тексте научной работы в соответствии с требованиями ГОСТ;
- оформлять ссылки и сноски в тексте научной работы в соответствии с требованиями ГОСТ;
- составлять и оформлять список использованных источников в соответствии с требованиями ГОСТ;
- оформлять титульный лист и содержание курсовой работы в соответствии с требованиями ГОСТ;
- составлять введение к курсовой работе;
- составлять доклад и презентацию для защиты научной работы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- этапы и методы научной деятельности;
- способы организации научной работы, способы обработки и накопления научной информации;
- виды научных работ, этапы и структуру научной работы;
- требования к оформлению научной работы;
- требования к составлению доклада и презентации при защите научной работы.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются **общие компетенции (ОК 1-9) и профессиональные компетенции (ПК 6.1. -6.4)**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированного зачета

Разработчик Рыбникова Ю.В., преподаватель ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж».

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

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 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:

- Оценивать органолептическим методом 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 сочетаемости ингредиентов в приготовлении 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 украшения для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшения с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных и сложных блюд из птицы, мяса, рыбы;
- 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:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 180 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 120 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.02 «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, сельскохозяйственной (домашней птицы)
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Разработчик: Перель Анастасия Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и по специальности 19.02.10 «Технология продукции 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

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 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, оборудования и инвентаря;
- 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, утиной и гусиной 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 для приготовления сложных блюд и требования к их качеству;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей 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, 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**

максимальной учебной нагрузки обучающегося: 141 час;

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 94 часа;

- самостоятельной работы обучающегося - _____47__ часов;
- производственной практики - ___36_____ часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Разработчик: Перель Анастасия Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

2. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

2.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и по специальности 19.02.10 «Технология продукции 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 горячих 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 рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

2.2. 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;
- 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося: ___285__ часов

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: __190__ часов

– курсовая работа – 20 часов

– самостоятельной работы обучающегося - _____95_ часов;

производственной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является владение обучающимися видом профессиональной деятельности

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Разработчик: Перель Анастасия Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1.АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

2.3.Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

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, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- 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, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- 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;
- 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;

- основные 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:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 264 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 88 часов;
- производственной практики – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышении квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Разработчик: Богаткина Е.Г., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

3. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

3.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

3.2. 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:

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных полуфабрикатов 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 приёмы 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 горячих и холодных десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, 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, тирамиссу, чизкейк, бланманже и др.;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и др.;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный, санитарный режим и приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности, хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

на освоение программы профессионального модуля:

- 1) максимальной учебной нагрузки обучающегося: 150 часов
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 100 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;
- 2) производственная практика – 36 часов

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Разработчик: Перель Анастасия Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности «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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

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. Рекомендованное количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося ___ 225 ___ часов,

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося _ 150 _ часов,

– самостоятельной работы обучающегося _ 75 _ часов,

производственной практики _ 108 _ часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование разделов обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Разработчик:

Коровина А.Ю. -преподаватель высшей квалификационной категории, ГБПОУ
СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 «Выполнение работ по рабочей профессии – «Повар»

4.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС и по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по рабочей профессии – «Повар»

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Подготавливать основные продукты общественного питания для приготовления блюд

ПК 7.2. Готовить полуфабрикаты из всех видов продуктов

ПК 7.3. Готовить блюда массовой реализации

ПК 7.4. Организовывать и поддерживать рабочие места

ПК 7.5. Эксплуатировать оборудование с соблюдением техники безопасности

ПК 7.6. Контролировать качество готовых блюд и соблюдать правила санитарии и личной гигиены

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников

4.2. 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:

1. в подготовке сырья и организации рабочего места;
2. в приготовлении полуфабрикатов и готовых блюд;
3. в приготовлении отдельных компонентов простых блюд и гарниров;
4. в порционировании, оформлении и отпуске готовых блюд;
5. в определении оценки качества компонентов, готовых блюд, условий, степени готовности и хранения, реализации.

уметь:

1. пользоваться нормативной технологической документацией;
2. выбирать оборудование в зависимости от технологической операции, подготавливать его к работе и пользоваться технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами;

3. проверять исправность и санитарное состояние оборудования;
4. организовывать рабочие места по первичной обработке овощей, рыбы, птицы, мяса и приготовлению полуфабрикатов;
5. получать и производить первичную обработку сырья;
6. соблюдать санитарные правила, правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
7. выбирать и применять моющие средства;
8. готовить полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса, птицы, творога, яиц для блюд не сложного приготовления;
9. готовить супы из концентратов, заправочные, молочные, картофельные, блюда из мяса, рыбы и птицы, холодные блюда и закуски, напитки и мучные кулинарные и кондитерские изделия массового спроса;
10. определять степень готовности и оценивать качество полуфабрикатов и готовых блюд органолептическим методом
11. оценивать условия порционирования, хранения, реализации кулинарной продукции;
12. подготавливать раздачу к работе;
13. порционировать, оформлять и отпускать готовые блюда;

знать:

1. правила внутреннего распорядка и правила пожарной безопасности;
2. виды, свойства и кулинарные назначения сырья, полуфабрикатов, концентратов;
3. признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
4. способы и приемы обработки овощей, грибов, мяса, рыбы;
5. кулинарное назначение сортов мяса, категорий птицы и яиц;
6. сроки и условия хранения обработанного сырья;
7. правила, приемы и последовательность выполнения операций по приготовлению полуфабрикатов, их подготовке к тепловой обработке;
8. технологию изготовления простых полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса;
9. приготовление котлетной массы из рыбы, мяса и полуфабрикатов из них;
10. приготовление натуральной рубки из мяса и полуфабрикатов из неё;
11. требования к качеству полуфабрикатов;
12. основные способы тепловой обработки (комбинированный и вспомогательный)
13. рецептуры и технологию приготовления блюд;
14. требования к качеству готовых блюд;
15. сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
16. правила раздачи;
17. назначение, правила использования технологического оборудования, инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
18. санитарные требования к производству продукции и правила личной гигиены;

19. типы весоизмерительных приборов, правила эксплуатации и уход за ними.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

1) максимальной учебной нагрузки обучающегося: 318 часов

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;

– самостоятельной работы обучающегося – 106 часов,

2) практика – 432 часа

– учебная практика – 324 часа

– производственная практика – 72 часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: ПМ.07 «Выполнение работ по рабочей профессии – «Повар», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Подготавливать основные продукты общественного питания для приготовления блюд
ПК 7.2.	Готовить полуфабрикаты из всех видов продуктов
ПК 7.3.	Готовить блюда массовой реализации
ПК 7.4.	Организовывать и поддерживать рабочие места
ПК 7.5.	Эксплуатировать оборудование с соблюдением техники безопасности
ПК 7.6.	Контролировать качество компонентов, готовых блюд и соблюдать правила личной гигиены
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6.	Брать на себя ответственность за работу и результат выполнения заданий.
ОК 7.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 8.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 9.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

Разработчик: Перель Анастасия Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

**АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 « ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Видами практики обучающихся, осваивающих ППССЗ, являются: учебная практика и производственная практика (далее - практика).

Программы практики разрабатываются преподавателями профессиональных модулей (руководителями практики) и утверждаются ГБПОУ СО «НТТЭК» и являются составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

-последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

-целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

-связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности, программами практики.

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 2 «Технология продукции общественного питания»

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по данной специальности.

При реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» производственная практика включает в себя следующие этапы:

практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях (экономических субъектах) различных организационно-правовых форм.

Учебная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится на базе учебно-производственного комбината столовая (далее УПК) ГБПОУ СО НТТЭК.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения только для студентов очной формы обучения.

В течение времени отведенного на учебную практику студенты выполняют задания практики, формирующие профессиональные компетенции по заданиям мастера производственного обучения.

Учебная практика по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» проводится по следующим профессиональным модулям в течение следующей продолжительности времени.

ПМ – 07 «Выполнение работ по профессии повар»	324 часа
-----------------------------------------------	----------

Производственная практика проводится в организациях общественного питания, различных организационно-правовых форм на основе договоров, заключаемых между колледжем и данными экономическими субъектами.

Производственная практика для студентов очной формы обучения проводится концентрированно после изучения профессиональных модулей:

- ПМ-01 « Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в течение 1 недели (36 часов);
- ПМ -02 « Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции» (144 часа);
- ПМ- 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (285 часов);
- ПМ-04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (144 часа);

- ПМ-05 « Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» - 1 неделя (36 часов);

- ПМ - 06 « Организация работы структурного подразделения» (108 часов);

- Пм – 07 Выполнение работ по профессии « Повар»

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Результаты практики определяются программами практики, которые являются частью рабочей программы соответствующего профессионального модуля. Выписка из рабочей программы профессионального модуля представлена в Приложении к методическим рекомендациям (Приложение 1).

По результатам практики руководителями практики от организации общественного питания и от образовательной организации формируется аттестационный лист (Приложение 2), содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных компетенций, а также характеристика (отзыв) руководителя практики от экономического субъекта на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики (Приложение 3).

В период прохождения производственной практики студентами ведется дневник практики. По результатам практики студентами составляется отчет, который утверждается организацией общественного питания (экономическим субъектом). (Приложение 4,5)

В качестве приложения к отчету практики обучающийся оформляет технологические схемы, алгоритмы приготовления блюд. Составляют и рассчитывают технико - технологические карты.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (экономических субъектов).

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации (экономического субъекта) и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики (отзыва) организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Студенты заочной формы обучения проходят только производственную практику и представляют отчет и отзыв (характеристику) от экономического субъекта, аттестационный лист.

Разработчики:

Говорухина Екатерина Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Гонтарь Ольга Викторовна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Пинягина Светлана Григорьевна мастер п\о

Перель Анастасия Александровна преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

Пологова Елена Михайловна преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»